

Pabian

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **58**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (100%) | 90 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 60 g | 10 min | 8.7 % |
| Gotowanie | Zeus | 10 g | 60 min | 14.5 % |
| Na zimno | Zeus | 20 g | 7 dni | 14.5 % |
| Część 5 l chmielona na zimno Haullertauer blanc 10 g (9,8 % alfa kwasów) | | | | |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-------|-------|--------|--------------|
| SAFALE US-05 - Fermentis | Lager | Suche | 11.5 g | --- |