PaleLager#1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **---**
- IBU **24**
- SRM **5.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg *(77.8%)*	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg *(11.1%)*	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg *(11.1%)*	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.