

Pepik 2.0`

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 8 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sladek | 40 g | 60 min | 8.1 % |
| Gotowanie | Sladek | 40 g | 15 min | 8.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz | 25 g | 15 min | 4.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz | 25 g | 5 min | 4.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sladek | 25 g | 5 min | 8.1 % |