

Pepik

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.5 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (30.8%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Zakwaszaszający	0.25 kg (7.7%)	80.5 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (15.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rubin	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	6 g	Mangrove Jack's