

## Pierwszak poprawka

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann Extra Pale Pilsner | 1.35 kg (93.1%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Cara Gold Crisp              | 0.1 kg (6.9%)   | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Challenger            | 13 g  | 10 min | 7.7 %      |
| Brzezka przednia | Saaz (Czech Republic) | 11 g  | 60 min | 3.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 3.78 g | ---          |