

Pierwszy

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (89.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (4.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	25 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale