

Pils citra mosaic centennial

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **5.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.5 kg (100%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Centennial	5 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis