

Piwo lager ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński viking malt 3,2-4,5 EBC Weyermann	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	słód monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4.3 %
Brzezka przednia	Izabella	20 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4.3 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	Izabella	15 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 704 Lutra kveik	Ale	Płynne	1000 ml	---