

Pizdner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Opal	20 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saphir	20 g	1 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	1000 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 01.03.2019
Przelane na cichą 18.03.2019
Zabutelkowano 06.04.2019
6 mar 2019, 11:34