

Polskie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM ---
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Eksptrakt pilzneński 20-30 EBC	4 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 dni	4.5 %
Na zimno	Marynka	15 g	0 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis