

Prosty lagerek do chłania

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.7 kg (95%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Puławski | 20 g | 20 min | 4.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Puławski | 20 g | 10 min | 4.3 % |
| Whirlpool | Puławski | 60 g | 10 min | 4.3 % |