

# PseudoLager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	1 kg (27.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (68.5%)	81 %	4
Cukier	Cukier	0.15 kg (4.1%)	95 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	50 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	25 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	15 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	10 g	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min