

## quad

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **25**
- SRM **9.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	1 kg (10%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	70 min	5.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	4 min	4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	10 min