

Resztkowka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **7.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 1 kg (20%) | 75 % | 20 |
| Ziarno | Monachijski | 2.5 kg (50%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (20%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 30 g | 30 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Na zimno | Cascade | 120 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |