

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