

Swety leżak

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	34 g	Fermentis