

To nie jest helles

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.6 kg (100%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 12 g | 10 min | 3.8 % |
| Gotowanie | lunga | 3.5 g | 60 min | 11 % |