

To pierwsze

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (91.9%)	80 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (5.1%)	72 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.13 kg (2.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.02 kg (0.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	16 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	7 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	9 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	0.25 g	---