

To pierwsze

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.75 kg (91%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.06 kg (1.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.06 kg (1.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10.6 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	5.2 g	60 min	3.5 %