

## Versa lager 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **5.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale/Pils crisp	5 kg (87.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.8%)	83 %	5
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.2 kg (3.5%)	75 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	15 min	7.2 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	20 min	7.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Versa lager	Lager	Gęstwa	250 ml	Mangrove jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	5 g	Gotowanie	5 min