

## Versa lager 3

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **5.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (84%)	80 %	5
Ziarno	Pale Ale/Pils crisp	0.4 kg (6.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (4.2%)	83 %	5
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.3 kg (5%)	72 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	70 g	15 min	2.98 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	2.98 %

### 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