

Versa lager 4

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pale Ale/Pils crisp	0.6 kg (10%)	83 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	70 g	15 min	7.2 %
Whirlpool	Sybilla	33 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	60 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