

# Versa lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	36 g	15 min	2.98 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	2.98 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Versa lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jacs's

## Dodatki

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