

# w1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **73**
- SRM **5.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	14 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa w 35	Lager	Suche	11.5 g	---