

W2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (80%)	75 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (20%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	5 min	7.7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4.5 %