

W3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **5.9**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 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	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (40%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	17 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	8 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Marynka	5 g	15 min	7.7 %