

warka 46

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | lager hook | 4.4 kg (77.2%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.3 kg (5.3%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (5.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Vienna Malt | 0.2 kg (3.5%) | 78 % | 8 |
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 0.5 kg (8.8%) | 78 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (USA) | 40 g | 40 min | 3.75 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |