

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