

Whisky

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **5.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (9.1%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 3 kg (54.5%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Munich Malt | 1 kg (18.2%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (18.2%) | 80 % | 5 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| SafSpirit M-1 | Pszeniczne | Suche | 10 g | --- |