

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	---