

Zły Lager

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **8.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **31.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 4 kg (80%) | 81 % | 26 |
| Cukier | cukier biały | 1 kg (20%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 20 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 10 min | 4 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 50 g | --- | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager S-189 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |