

Zoopa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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 brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.6 kg (89.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.55 kg (10.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.1 %
Na zimno	Centennial	2.2 g	10 dni	9.7 %
Na zimno	Simcoe	2.2 g	10 dni	12.1 %