

## Pils

---

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.4 liter(s)**
- Total mash volume **21.1 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3.7 kg (78.7%)	81 %	4
Grain	Monachijski	0.5 kg (10.6%)	80 %	16
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	50 g	90 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Dry Hop	Huell Melon	40 g	3 day(s)	7.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
salfager S 34-70	Lager	Dry	11.5 g	---

### Notes

- Woad 65 C -wsypujemy śrutę i utrzymujemy temp. 62 C przez 25 min. Potem podgrzewamy do 72 C i utrzymujemy do otrzymania ujemnej próby jodowej. Następnie podgrzewamy do 76 C i przelewamy do filtratora. Wyladzamy 16 litrami wody  
Nov 14, 2017, 3:49 PM