

Pierwszy Testowy Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **9.1**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (10%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	2.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min