

## PILS #15

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **336.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **433.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	90 kg (93.5%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	6.25 kg (6.5%)	74 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	350 g	60 min	15.6 %
Whirlpool	Saaz	2500 g	15 min	3.2 %