

pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **345 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **345 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **352.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **186 L**
- Całkowita objętość zacieru **248 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	54 kg (87.1%)	95 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	4 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	2 kg (3.2%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	2 kg (3.2%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	250 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	300 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	300 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	500 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w 34/70	Lager	Suche	500 g	---