

## Pilsik 2020105ver2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.7 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vital                 | 11 g  | 90 min | 12.71 %    |
| Gotowanie | Kazbek                | 15 g  | 60 min | 4.9 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 40 min | 2.9 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 5 min  | 2.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis    |