

## Pilss 3

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **110 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **115.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **139.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **92.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                   | 22 kg (94.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 1.2 kg (5.2%) | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga             | 100 g | 70 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 100 g | 10 min | 4 %        |