

# PilSS

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3000 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3120.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2132 L**
- Całkowita objętość zacieru **2665 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 533 kg (100%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla           | 3750 g | 90 min | 6 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 6 g    | 1 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---------|-------|--------|---------|--------------|
| W 34 70 | Lager | Gęstwa | 3000 ml | ---          |