

Pilss Monachijski 2023

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- 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 **78 L**
- Całkowita objętość zacieru **104 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Organic Pilsen Malt	23 kg (88.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Munich Malt	3 kg (11.5%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	4.2 %
Gotowanie	Sladek	100 g	10 min	6.6 %