

## Polski pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.5 kg (88.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski         | 0.6 kg (11.8%) | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rody chodowlane | 20 g  | 40 min | 9.3 %      |
| Gotowanie | Rody chodowlane | 30 g  | 10 min | 9.3 %      |
| Whirlpool | Nectaron        | 20 g  | 0 min  | 10.5 %     |