Summer pils

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg *(2.7%)*	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg *(70.8%)*	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg *(8.8%)*	78 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg *(17.7%)*	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	50 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Zappa	15 g	15 min	12 %
Whirlpool	Puławski	15 g	10 min	8.9 %
Whirlpool	Zappa	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galena	50 g	3 dni	12 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.