

## #90 Pils

---

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Style **German Pilsner (Pils)**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilznieński	4.8 kg (92.3%)	81 %	4
Grain	Żytni	0.4 kg (7.7%)	85 %	8

### Notes

- Warzenie 22.06.2021

Drożdże (Wyrasta - 2308 Munich lager) zadane 24.06.2021 przez problemy ze schłodzeniem brzezki. Starter 2 stopniowy 500ml i potem dodane 2l. Przez 2 noce cc (prawidłowo 1 noc) i zdekantowane piwo z nad osadu drożdżowego.

Fermentacja

1 dzień (24.06) - sterownik 8; histereza 0,5

2 dzień (25.06) - sterownik 8

3 dzień (26.06) - sterownik 8; pierwsze oznaki fermentacji

3 dzień (27.06) - sterownik 8

4 dzień (28.06) - sterownik 8

5 dzień (29.06) - sterownik 8

6 dzień (30.06) - sterownik 8

*Jun 24, 2021, 4:27 PM*