

#01 Pils 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **9.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 % | 28 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 30 min | 5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 15 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 5 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Pszeniczne | Suche | 5.75 g | --- |