

#07 ZEUS PILS

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **8.9**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Pilsen	3 kg (89.8%)	76.09 %	30
Ziarno	Carapils	0.34 kg (10.2%)	76.09 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	11 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Centennial	5 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bohemian Lager 2124	Lager	Płynne	500 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min