

1 Pils

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.6 kg (12%)	85 %	20
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy	4.4 kg (88%)	85 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	15 min	3.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	20 g	3 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis