

## 10,5

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **35**
- SRM **6.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (94.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (5.4%)	72 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	35 g	100 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	70 g	10 min	4.5 %