

#12 Pils lunga/Saaz

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **8.5**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 10.9 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 30 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 15 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 5 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |