#19 PILS

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93.5 %**
- 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	Słodownia Strzegom - pilzneński	5 kg *(100%)*	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 - Bawarska dolina	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.