

#54 Pils German

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg (88.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	200 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis