

## #6 Jurli Pils

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (98.2%)	80 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	70 min	3.7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	5 g	70 min	5.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	1 min	2.5 %