

#90 PILS

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **51**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg (84.9%)	81 %	4
Klepickowy Moravian				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	150 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	150 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Pilsen Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs