

# A'la Pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **12.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	SafAle

## Notatki

- 1,7kg ekstraktu do gara +4l wody dodatkowo  
1,7kg ekstraktu do fermentora  
3 lis 2024, 18:51