

asd

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **3.8**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (96.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Styrian Golding	35 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	5 min	3.6 %