

BA Pilsner

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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	Pilzneński	5.33 kg (95.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.27 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	66.67 g	60 min	4.16 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.16 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	33.33 g	5 min	4.16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	15.33 g	Fermentis