

Fake pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **2.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.2 kg (92.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.24 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.12 kg (2.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Blanc	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	Hallertauer tradition	20 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch 2565	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	W T	0.25 g	Gotowanie	10 min