

## German Pils

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **85 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **89.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **92.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	20 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	150 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tettnang	75 g	30 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	75 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	69 g	---