

## German pils

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5.25 kg (82.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.9%)	70 %	2
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Tettnang	25 g	30 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	10 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	25 g	5 min	4 %