

## German Pils

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (88.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.4%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	50 g	0 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	3000 ml	Fermentum Mobile