

## german pilsner

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (83.3%)	81 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (16.7%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	14 g	50 min	8 %
Gotowanie	citra	3 g	50 min	12 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3 %

### Notatki

- Do fermentora 11,2 litra 12.3 brix.  
*18 gru 2021, 22:50*