

Green Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (1.8%)	79 %	22
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.1 kg (1.8%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	11 g	30 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis s-23	Lager	Suche	11 g	---