

# Gubernator Pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **8.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie | Marynka           | 15 g  | 7 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 7 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |