

# Hej Hej Pils In JUESEJ

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **80**
- SRM **4.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	GOZDAWA Ekstrakt słodowy superjasny	3.4 kg (100%)	90 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ZEUS	40 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager s-189	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis