

# Hoppy Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.75 kg (100%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga                 | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 20 min | 4 %        |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 0 min  | 4 %        |
| Na zimno  | Mosaic                | 35 g  | 2 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Sabro                 | 35 g  | 2 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 20 g  | Fermentis    |