

# ITALIAN PILS

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński	2.6 kg (95.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.06 kg (2.2%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.05 kg (1.8%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	11 g	70 min	12 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	62 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	38 g	2 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11 g	---

## Notatki

- Za szybkie przelanie do kega, diacetyl  
17 wrz 2021, 19:43