

italian pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (91.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Carabody	0.4 kg (8.2%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	35 g	5 min	11 %