

Italian Pils Piter86

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (89.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.2 kg (4%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (2%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 30 g | 70 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 20 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Spält | 10 g | 20 min | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Spält | 30 g | 0 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |