Nadwiślański Pils

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg *(96.8%)*	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg *(3.2%)*	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Nadwiślański	10 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nadwiślański	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Nadwiślański	30 g	20 min	6 %
Na zimno	Nadwiślański	50 g	3 dni	5.9 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.