

## nast pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (6.5%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.6%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sybilla	40 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	5 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis