

New Wave Pils

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (85.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.9%)	78 %	4
Ziarno	Viking Munich II Malt	0.3 kg (5.4%)	78 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kw fosforowy	10 g	Zacieranie	0 min