

Pierwszy Testowy Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **9.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (80.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.6 kg (9.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.6 kg (9.7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 30 min | 2.6 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 2.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 0 min | 2.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|-------|--------------|
| W34/70 | Lager | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |