

## **pil**

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **Premium American Lager**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6 kg (100%)	81 %	4

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Hallertau Tradition	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	15 min	3.72 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	5 min	3.72 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	5 min	5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis