

# Pils 1

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (90.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	22 g	60 min	14 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	30 min	2.9 %
Gotowanie	saphir	20 g	15 min	2.77 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	5 min	1.7 %