

Pils 1

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **55**
- SRM **3.8**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (89.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (10.5%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile