

## PILS #1

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann -<br>Bohemian Pilsner<br>Malt | 2.6 kg (100%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 60 min | 3.9 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 3.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Czech Pils | Lager | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs  |