

Pils 1.7 Herkules III

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **5.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (60.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.16 kg (2.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (1.5%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.24 kg (3.6%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (1.5%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.2%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 15 g | 70 min | 14 % |
| Gotowanie | Herkules | 15 g | 30 min | 14 % |
| Gotowanie | Herkules | 20 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | Herkules | 105 g | 0 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |