

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