

Pils #10

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **2.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **316.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **407.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	87.5 kg (96.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	3 kg (3.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	150 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	500 g	10 min	11 %
Whirlpool	lunga	2000 g	10 min	11 %