

# PILS

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (100%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	5 min	7 %
Gotowanie	lunga	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	0 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis