

Pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (89.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (10.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	7.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	1 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2352	Lager	Płynne	200 ml	Wyeast