

Pils #12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.2**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **385 L**
- Całkowita objętość zacieru **495 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	105 kg (95.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	5 kg (4.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	300 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	500 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	500 g	15 min	10 %
Whirlpool	Huell Melon	750 g	15 min	8.9 %