

## PILS #13

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- 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 **420 L**
- Całkowita objętość zacieru **540 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	115 kg (95.8%)	81 %	3.5
Ziarno	Carahell	5 kg (4.2%)	74 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	470 g	60 min	14 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	3000 g	15 min	2.5 %