

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 % |