

Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **3.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.05 kg (81.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.1%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (6.1%)	74 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	5 min	5.5 %