

PILS

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **59**
- SRM **12.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (61.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	2 kg (24.7%)	73 %	80
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min