

## Pils

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (10%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %