

PILS #15

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.4**
- 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 **336.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **433.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 90 kg (93.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 6.25 kg (6.5%) | 74 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 350 g | 60 min | 15.6 % |
| Whirlpool | Saaz | 2500 g | 15 min | 3.2 % |