

Pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (82.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski 1	0.4 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	carapils	0.3 kg (7.5%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer Mittelfruch	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	hallertauer mittelfruch	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	hallertau mittelfruch	40 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 34-70	Lager	Gęstwa	150 ml	---