

## pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Mangrove Jack's CRAFT PILS	2.2 kg (56.4%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal jasny	1.7 kg (43.6%)	--- %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	28 g	7 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M54 Californian Lager	Lager	Suche	10 g	Wyeast Labs