

## Pils

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (64%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1.5 kg (24%)	80.5 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	42 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Spält	30 g	5 min	5.5 %