

## PILS #17

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **47**
- SRM **2.9**
- 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 **332.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **427.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilsner Weyermann   | 62.5 kg (65.8%) | 81 %       | 3.5  |
| Ziarno | Bohemian Pilsner WM | 10 kg (10.5%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Bohemian Floor      | 10 kg (10.5%)   | 79 %       | 3.75 |
| Ziarno | Rye Malt            | 12.5 kg (13.2%) | 81 %       | 7    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 450 g  | 60 min | 15.6 %     |
| Whirlpool | Perle  | 2500 g | 15 min | 5.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-------|-------|--------|--------------|
| S-189 | Lager | Suche | 1000 g | Fermentis    |