

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