

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 |