

## PILS #18 SZWAB

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **50**
- SRM **3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### 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 **385 L**
- Całkowita objętość zacieru **495 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	110 kg (100%)	80.6 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	620 g	60 min	15.6 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	1500 g	15 min	3.8 %
Whirlpool	Hallertau Spalt Select	500 g	15 min	5.5 %
Na zimno	Hallertau Spalt Select	3000 g	3 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP860	Lager	Gęstwa	15000 ml	White Labs