

## PILS #19

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.3**
- 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 **336 L**
- Całkowita objętość zacieru **432 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bohemian Floor Weyermann	90 kg (93.8%)	79 %	3.75
Ziarno	Carahell	6 kg (6.3%)	74 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	430 g	60 min	15.6 %
Whirlpool	Saaz	2500 g	15 min	3.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	4000 ml	White Labs