

Pils #2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **54**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	4 kg (61.5%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Premiant	30 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis