

## PILS #20 SZWAB

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **41**
- SRM **2.9**
- 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 **357 L**
- Całkowita objętość zacieru **459 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	102 kg (100%)	80.5 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	400 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Tettnanger	2500 g	15 min	4 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Zgłoszenie 11°P  
24 cze 2024, 16:50