

## Pils 2024/09

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **300 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **315 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **385.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **243 L**
- Całkowita objętość zacieru **324 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess LME - Pilsen Light	75 kg (92.6%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	6 kg (7.4%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	300 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	200 g	20 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	400 g	10 min	3.7 %