

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 % |