

# PILS #21 10°

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- 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 **329 L**
- Całkowita objętość zacieru **423 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bohemian Floor Pilsner	86 kg (91.5%)	79 %	3.75
Ziarno	CaraHell	8 kg (8.5%)	74 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	430 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Lubelski	2000 g	15 min	2.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	4000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 10°P  
30 lip 2024, 17:04