

# PILS #22 10°

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **628.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **336 L**
- Całkowita objętość zacieru **432 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bohemian Floor Pilsner Weyermann	89 kg (92.7%)	79 %	3.75
Ziarno	CaraHell	7 kg (7.3%)	74 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	410 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Styrian Golding	2000 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Gęstwa	15000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 10,2°P  
30 lip 2024, 17:17