

PILS #22 12°

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.2**
- 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 **399 L**
- Całkowita objętość zacieru **513 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bohemian Floor Pilsner Weyermann	89 kg (78.1%)	79 %	3.75
Ziarno	Monachijski Weyermann	25 kg (21.9%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	400 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Premiant	2000 g	15 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	2000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 12°P
30 lip 2024, 17:17