

## Pils

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (76.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (17%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (2.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	100 g	---	11 %