

## Pils

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 9 kg (91.8%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (6.1%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.2 kg (2%)   | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | sazz  | 145 g | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | sazz  | 60 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | sazz  | 60 g  | 3 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|---------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 0.014 g | Fermentis    |