

## pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	18 kg (100%)	80.5 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	50 g	0 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Tradition	35 g	50 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34 fermentis	Lager	Gęstwa	800 ml	---