

## pils

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **2.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód monachijski typ II	1 kg (16.7%)	75 %	---
Ziarno	Słód karmelowy Carapils	0.75 kg (12.5%)	75 %	---
Ziarno	Słód karmelowy Cara-Crystal	0.25 kg (4.2%)	75 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	4 dni	4.5 %