

## Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2222 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.24 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1163.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1522.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	350 kg (97.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	5 kg (1.4%)	78 %	4
Ziarno	Sauermalz	4 kg (1.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	790 g	35 min	8.7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	1220 g	28 min	3.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	810 g	10 min	7.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BF16	Lager	Suche	1.5 g	---