

## Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **6**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	1.5 kg (46.9%)	99 %	9
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	1.7 kg (53.1%)	78 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Lager Y497	Lager	Suche	7 g	AB Mauri