

Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **8.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (85%)	81 %	26
Cukier	Cukier	0.3 kg (15%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	Marynka	7 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis