

## pils

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg (94%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	10 g	10 min	5.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	5 g	10 min	5.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Kultury	2 g	---