

## Pils

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **26**
- SRM **2.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **250 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **262.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **316.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **132 L**
- Całkowita objętość zacieru **176 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess DME - Pilsen Light	40 kg (90.9%)	95 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	4 kg (9.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	80 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	4.5 %