

## pils

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (50%)	81 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	30 g	40 min	9.34 %
Gotowanie	Brewers Gold	30 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	blues	30 g	10 min	5.72 %