

PILS

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 4 kg (76.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.2%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 50 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 15 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 25 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11 g | Fermentis |