

Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (87.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	30 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	30 g	15 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	5 min	3 %