

## Pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (7.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (7.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (7.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- Brzezka 02.12.2022  
9 gru 2022, 11:51