

Pils 39L

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **21**
- SRM **6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (63.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (18.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (18.2%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 4.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| W34/70 Fermentis | Lager | Suche | 40 g | --- |