

## pils

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (55.6%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (11.1%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (22.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	17 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	60 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	7 dni	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min