

## Pils #5

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **367.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **472.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	100 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	5 kg (4.8%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	500 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	200 g	60 min	17.2 %