

Pils 50l

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **5.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 8 kg (61.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 4 kg (30.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (7.7%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 15 min | 4.3 % |