

# PILS

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 4 kg (100%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do   | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g  | Safale       |