

## pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.3%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (8.3%)	73 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	saaz	30 g	5 min	3.7 %
Whirlpool	Saaz (USA)	20 g	5 min	3.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm lager	Lager	Gęstwa	1500 ml	---