

# PILS

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sladek	10 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	slad	10 g	0 min	6.8 %