

## Pils

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12 kg (93%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (1.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.382 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.328 kg (2.5%)	79 %	22