

Pils #9

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **411.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **528.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	112.5 kg (95.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	5 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	600 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Cardinal	600 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Styrian Cardinal	500 g	20 min	8.8 %