

# PILS

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **3.6**
- Styl **Premium American Lager**

## 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 brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- 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	Briess - Pilsen Malt	3.5 kg (87.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.5%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11.5 g	---