

## Pils Ale 11 blg opal/hh

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **8.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilzeński 100%)	3.4 kg (100%)	80 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Opal DE	20 g	35 min	8.5 %
Gotowanie	Opal DE	20 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Hersbrucker DE	30 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Opal DE	15 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Hallertau Hersbrucker DE	20 g	---	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	FERMENTIS