

## pils beskidzki

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	13 kg (76.5%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (11.8%)	70 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	2 kg (11.8%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	150 g	60 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	4.5 %