

pils bursztyn

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **235 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **246.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **297.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **189 L**
- Całkowita objętość zacieru **252 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	50 kg (79.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	9 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	4 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	250 g	90 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	200 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	300 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	310 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	150 g	15 min	7.1 %