

# PILS CHMIELOWY

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (95.2%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (3.4%)	72 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (1.4%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	2.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	6.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	60 g	2 dni	2.9 %
Na zimno	Sybilla	60 g	2 dni	6.8 %