

Pils dekolt

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (90.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.3 kg (6.8%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (2.3%) | 80 % | 3 |