

## Pils dom

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **3.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.74 kg (92.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.37 kg (7.2%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	12.35 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	12.35 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Tradition	6.17 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	6.17 g	20 min	3.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	49.38 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Urquell	Lager	Płynne	24.69 ml	Wyeast Labs