

# Pils Lubelski

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 1.6 kg (28.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2 kg (35.7%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński       | 2 kg (35.7%)   | 79 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 15 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 0 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-------|-------|-------|--------------|
| W-34/70 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |