

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 |