

pils na EX2/20

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (84.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (15.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EXP 2/20	25 g	60 min	7.5 %
Whirlpool	EXP 2/20	75 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2007 Pilsen Lager	Lager	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs