

Pils PL

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **40**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (86.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.3 kg (5.2%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 10 min | 4 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 30 g | 20 min | 4 % |