

Pils Ryzowy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess DME - Pilsen Light	7.5 kg (78.9%)	95 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (15.8%)	70 %	2
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	25 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Motueka	10 g	50 min	5.3 %
Gotowanie	Motueka	10 g	40 min	5.3 %
Gotowanie	Motueka	10 g	30 min	5.3 %
Gotowanie	Motueka	10 g	20 min	5.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Motueka	35 g	5 min	5.3 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s23	Lager	Suche	34.5 g	---