

PILS SAAZ gorna fermentacja - PROJEKT 100

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (16.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	25 g	40 min	14 %
Gotowanie	Sladek	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Płynne	10 ml	Wyeast Labs