

pils tomyski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (87.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (7.3%)	80 %	5
Ziarno	caramel hell bestmalz	0.1 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.04 kg (1.5%)	75 %	71

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tomyski	5 g	60 min	4 %
Gotowanie	Tomyski	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Tomyski	15 g	5 min	4 %
Whirlpool	Tomyski	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis