

Pils U

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1265 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.59 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **750.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **959.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	175 kg (83.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	25 kg (12%)	80 %	18
Ziarno	Acid Malt	4 kg (1.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	5 kg (2.4%)	74 %	3