

## pils warsztat

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **48**
- SRM **8.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **37 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	5.1 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	hersbucker spat	42 g	15 min	2.3 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	5 min	6.1 %