

## Pils wiedeński

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **33**
- SRM **8.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (50%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (50%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	90 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	0 min	11 %