

# Pils1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **11**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (27.3%)	80 %	45
Cukier	Diamant	0.5 kg (11.4%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1 kg (22.7%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	9.7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	25 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	25 min	3.7 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	25 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis us-05	Lager	Suche	11.5 g	---