

Pils2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (48.3%)	82 %	3
Ziarno	Viking Vienna Malt	3.5 kg (48.3%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Perle	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.1 %
Gotowanie	Tradition	10 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	50 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	50 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	16 g	Fermentis