

## Pils2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (61.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	2.5 kg (38.5%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	9.7 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	25 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	25 min	3.7 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	25 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	45 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	45 g	5 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	45 g	5 min	3.7 %

### Drożdże

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