

## Pilsik

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.76 kg (90.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.16 kg (5.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.11 kg (3.5%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.04 kg (1.2%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7.5 g	80 min	11.5 %
Gotowanie	Tradition	10.5 g	40 min	5.9 %
Gotowanie	Tradition	10.5 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Tradition	10.5 g	5 min	5.9 %