

## Pilsik

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (45.5%)	81 %	3.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I1	1 kg (45.5%)	79 %	15
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (9.1%)	80 %	4.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	żatecki	25 g	50 min	3.74 %
Whirlpool	żatecki	25 g	10 min	3.74 %