

## pilsik

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (9.5%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (2.7%)	--- %	6