

## Pilsik

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (97.6%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.1 kg (2.4%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                              | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|------------------------------------|-------|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |