

Pilsik

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Weyermann - Pilsner Malt	3.4 kg (100%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	90 min	2.9 %
Gotowanie	Junga	10 g	90 min	11 %
Gotowanie	Junga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	45 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	30 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	15 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	1 min	2.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis