

## Pilsniwo #2

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 4.5 kg (90%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | iunga                 | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 15 min | 3.4 %      |
| Whirlpool | Tettnang              | 50 g  | 15 min | 3.7 %      |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 15 min | 3.4 %      |
| Na zimno  | Tettnang              | 50 g  | 2 dni  | 3.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |