

## Pilsiuwo

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (93.8%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (6.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	14 %
Whirlpool	Hersbrucker	20 g	15 min	3 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Marynka	30 g	15 min	10 %