

Pilsn 25l

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (68.5%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.3 kg (4.1%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.7%)	80 %	39
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (2.7%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Puławski	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Puławski	32 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---