

Pilsner 02.02.2019

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **40**
- SRM **2.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.7 kg (100%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	11 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	hallertauer taurus	11 g	40 min	15.8 %
Gotowanie	Premiant	10 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	10 g	0 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w	Lager	Suche	11 g	---