

# Pilsner

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **62.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **73.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	13.5 kg (87.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (12.9%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Sladek	50 g	30 min	6 %