

## Pilsner

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (77.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.2%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %