

## Pilsner 21.01.2017

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **2.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 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	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	hallertauer taurus	10 g	40 min	15.8 %
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	20 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Brewers Gold	10 g	0 min	8.8 %

### Drożdże

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