

# Pilsner

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **8.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	45 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safelager S-23	Lager	Suche	11.5 g	---