

pilsner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Liquid Extract (LME) - Pilsner	6 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	60 g	---	10 %

Notatki

- Ziarno 4.5 pilzneński ,Pale ale 1,5 kg
Chmienie 30 g Marynka Magnum 30 g 30 min gotowanie
aromat 100 g Sybila. Na Zimno Tradition 100 g
20 paź 2021, 15:09