

# Pilsner Urquell

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilsneński viking malt	4.5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	słód wiedeński viking malt	0.5 kg (9.3%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	premiant	50 g	60 min	5.1 %