

## Pilsor

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **120 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **126 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **151.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55 L**
- Całkowita objętość zacieru **82.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                   | 25 kg (90.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 2.5 kg (9.1%) | 78 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 200 g | 60 min | 7.9 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 200 g | 10 min | 3.7 %      |