

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 %