

Pilss 2023 Vienna

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **110 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **115.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **139.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **81 L**
- Całkowita objętość zacieru **108 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	24 kg (88.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Vienna Malt	3 kg (11.1%)	77.5 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Sladek	100 g	10 min	6 %