

## Pilss 3

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- 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 **69.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **92.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	22 kg (94.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1.2 kg (5.2%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	70 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %