

# PiISS

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3000 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3120.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2132 L**
- Całkowita objętość zacieru **2665 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	533 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	3750 g	90 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6 g	1 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34 70	Lager	Gęstwa	3000 ml	---