

Pilss polski 2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	20 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (4.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	70 min	8.8 %
Gotowanie	Pacific Gem	35 g	70 min	13.8 %
Gotowanie	Target	30 g	79 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	69 g	5 min	4.5 %