

# Pilsssss

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (76.1%)	81 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (6.5%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	90 min	5 %
Gotowanie	Sladek	25 g	90 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	5 %
Gotowanie	Sladek	25 g	5 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis