

## Pilstolet

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (68%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (24%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Hallertau	35 g	1 min	4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	8.8 %