

Pilzner

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **68.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **84.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	14 kg (93.3%)	90 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (6.7%)	90 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lagerowe	Lager	Gęstwa	500 ml	---