

Pilzner

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- 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 **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (80.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	zatecki saaz	40 g	10 min	2.74 %
Whirlpool	zatecki saaz	30 g	10 min	2.74 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	1500 ml	White Labs