

pilzner jasny

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **5.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (23.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	2 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
browin	Ale	Suche	7 g	---