

# Polish Pils

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **43**
- SRM **3.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## 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 **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 4 kg (95.8%)    | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.175 kg (4.2%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 90 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 80 g  | 20 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|-------|--------------|
| w34/70 | Lager | Suche | 22 g  | ---          |

## Notatki

- chmiel dodano w formie szyszek  
26 paź 2024, 11:31