

## Polski klasyczny PILS

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **6.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny Poldingroup	4 kg (100%)	79.3 %	14

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	35 g	45 min	8.6 %
Gotowanie	lubelski	20 g	15 min	3 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	lubelski	30 g	5 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis