

Polski pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **17.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 4.6 kg (81.4%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.4 kg (7.1%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.15 kg (2.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 30 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| W35 german lager | Lager | Suche | 10 g | Gozdawa |