

# 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