

## Polski pils

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **54**
- SRM **6.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.5 kg (100%)	81 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	sybilla	25 g	30 min	5.7 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	50 g	3 min	5.7 %
Na zimno	Sybilla	100 g	5 dni	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis