

## Polski pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **6.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (60.7%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.7 kg (25%)	99 %	9
Cukier	cukier	0.4 kg (14.3%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	4 dni	4 %

### Drożdże

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