

polski pils

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **36**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (84.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.5%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (5.3%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Oktawia	5 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Marynka	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile