

Pseudo Pils 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale/Pils crisp	5 kg (83.3%)	83 %	5
Ziarno	Best Ale Crisp	0.8 kg (13.3%)	82 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Magnum	7.3 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Iutra kveik	Lager	Gęstwa	350 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka	10 g	Fermentacja burzliwa	---