

## PseudoPils

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **9.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (40.5%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (40.5%)	81 %	26
Cukier	Glukoza	0.8 kg (19%)	99 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---