

## Simple PILs

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **6.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **67.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	22 kg (97.8%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (2.2%)	65.2 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	100 g	10 min	10 %
Na zimno	Marynka	30 g	3 dni	10 %