

## Styczniowy Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (87.2%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	coobra	0.5 kg (12.8%)	81 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	mittelfruh	20 g	5 min	3 %
Gotowanie	mittelfruh	20 g	20 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis