

# Swojski PILS

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **75**
- SRM **9.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (4.5%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (35.7%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	30 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Zula	75 g	2 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis