

## wedzon pils

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **6.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (37%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (55.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %