

## wedzony pils

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.4 kg (6.1%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3%)	85 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (30.3%)	82 %	10