

## Wędzony pils v2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37**
- SRM **5.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	39
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %