

## Włoski Pils (Lager)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (89.1%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	30 g	70 min	4.3 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	20 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	0 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis