

# Pils z jęczmienia

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Style **German Pilsner (Pils)**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.3 liter(s)**
- Total mash volume **12.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	1.5 kg (43.5%)	82 %	4
Grain	Cookie	0.2 kg (5.8%)	70 %	50
Grain	Jęczmień niesłodowany	1.2 kg (34.8%)	75 %	2
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.35 kg (10.1%)	75 %	3
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (5.8%)	79 %	22

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	15 g	60 min	5.3 %
Boil	Chinok	20 g	15 min	8.8 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	20 g	10 min	5.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Slant	300 ml	Gozdawa

## Notes

- Surowce niesłodowe skleikowane i dodane do dekoracji. Zacieranie infuzyjne 62 stopnie słody 40 min dodany kleik i 72 stopnie do negatywnej próby, wygrzew do 75  
*Apr 17, 2024, 12:38 PM*