

1. Kociółek Pilsa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.7 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (88.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Zakwaszający Weyermann	0.25 kg (2.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	29 g	70 min	4.3 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	30 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis s-23	Lager	Suche	34.5 g	---