

#31 Pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **5.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **29.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński soufflet	9.5 kg (92.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.13 kg (1.3%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.41 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.175 kg (1.7%)	70 %	160
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	50 g	75 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	25 min	3.4 %
Gotowanie	Marynka	35 g	15 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	40 ml	FM
---------------------------	-------	--------	-------	----