

#45 Pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.5 kg (96.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	45 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	5 min	10.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	45 min	2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	2 %

Notatki

- 62°C Przerwa maltozowa -20 min
 - 72°C Przerwa dekstrynująca - 40 min
- 2 kwi 2020, 21:02