

#81 Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	4.5 kg (81.8%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Malteurop Wheat	0.5 kg (9.1%)	86.8 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2782 PC Staro-Prague Lager	Lager	Gęstwa	150 ml	Wyeast