

Ella Pilsner Dymiony

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5.4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks Pilsner Malt	2 kg (30.8%)	83 %	3
Ziarno	Lager	2 kg (30.8%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons Best Pale Ale	2 kg (30.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	50 min	16.3 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	10 min	15.4 %
Whirlpool	Ella (AUS)	40 g	5 min	15.4 %
Na zimno	Ella (AUS)	30 g	4 dni	15.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Lager	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Protafloc	0.5 g	Gotowanie	15 min