

Fake Pilsner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.35 kg (74.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (3.4%)	75 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.1%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.289 kg (4.9%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	40 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik lutra	Ale	Płynne	2323 ml	123123