

German Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński (W)	3.1 kg (95.4%)	81 %	4
Ziarno	Cara Clair (carapils) (Castle)	0.15 kg (4.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat PH 2019	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lubelski PH 2019	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Magnat PH 2019	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Puławski PH 2019	50 g	0 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	2.5 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	kreda	2.5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min