

Irish Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pilsner	4 kg (72.7%)	80 %	3
Ziarno	Carapils BESTMALZ - Best	0.5 kg (9.1%)	80.5 %	5
Ziarno	Melanoidin Light BESTMALZ - Best	0.5 kg (9.1%)	75 %	50
Ziarno	BESTMALZ Best Acid Malt 3 EBC	0.5 kg (9.1%)	58.7 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA) pellets Harvest	40 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA) pellets Harvest	40 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast Czech Pils 2278 Yeast	Lager	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	10 g	Gotowanie	10 min