

jasne pełne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **73.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **58.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (54.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (16.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (1.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (27.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	citra	80 g	15 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	562.5 ml	Fermentis