

Kazbek Extra Pils 13

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (56.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (38.6%)	80 %	16
Ziarno	Steinbach Karamel Pils	0.2 kg (4.5%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	50 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Kazbek	40 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis