

Kazbek Pils

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **7.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (56.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3.4 kg (38.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (4.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	60 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	100 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	40 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	60 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Kazbek	40 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mauribrew lager 497	Lager	Suche	25 g	---