

## Na koniec coś z własnego ogródka

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **67 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **67 min** w **60C**
- Wyszładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (98%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (2%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka    | 25 g  | 60 min | 9.7 %      |
| Gotowanie                 | Cascade PL | 40 g  | 20 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 30 g  | 1 min  | 5.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Lalbrew Diamond Lager | Lager | Gęstwa | 300 ml | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 8 g   | Gotowanie | 15 min |