

Nowofalowy Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **66.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	2.65 kg (93.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann Carapils	0.15 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Zakwaszający	0.04 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	El Dorado	5 g	20 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	1 min	15.1 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado	15 g	4 dni	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1300 ml	Fermentum Mobile