

## Nowy dom PILS

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **76.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **89.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **57.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **89.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 16 kg (98.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma                                 | 0.2 kg (1.2%) | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 90 g  | 20 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 90 g  | 60 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 60 g  | 80 min | 3.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 46 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość  | Użyto do   | Czas  |
|-----------------|--------------|--------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Zakwaszający | 1000 g | Zacieranie | 0 min |