

Pils

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	35 g	90 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	16 g	Fermentis