Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80.585 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **39.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	9.89 kg *(95.3%)*	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.49 kg *(4.7%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	123.63 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	37.09 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	61.81 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	28.43 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	3.09 g	Gotowanie	10 min