

## pils 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **71 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 5.8 kg (91.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski            | 0.2 kg (3.1%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.2 kg (3.1%)  | 74 %       | 3   |
| Ziarno | zakwaszający           | 0.15 kg (2.4%) | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa             | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Fermentis W-34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | ---          |