

PILS #25 NIEMIEC

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **2.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **367.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **472.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Premium Weyermann	105 kg (100%)	80.5 %	2.75

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	450 g	60 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	750 g	10 min	4.2 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	1750 g	15 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP860	Lager	Płynne	4000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 11,4°P
Zasyp na 50°C
Amylo 300 do całego zacierania, sprawdzić dawkowanie.
Nie przesadzić z zakwaszaniem
16 kwi 2025, 21:33