

## Pils 38

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **52**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (90.9%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Vienna Malt  | 0.5 kg (9.1%) | 79 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Zula                  | 25 g  | 75 min | 13.3 %     |
| Gotowanie        | Magnat                | 10 g  | 60 min | 9.8 %      |
| Gotowanie        | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 15 min | 3.4 %      |
| Gotowanie        | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 5 min  | 3.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 50 ml | Omega        |