

Pils #4

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **34**
- SRM **2.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 brzeczki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **304 L**
- Całkowita objętość zacieru **399 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **304 L** wody do zacierania do **55.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **413.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	75 kg (78.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	20 kg (21.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	500 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	500 g	60 min	10 %
Whirlpool	Izabella	500 g	15 min	5.1 %