

## Pils#6

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **6.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 4.5 kg (78.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1 kg (17.4%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 200   | 0.25 kg (4.3%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 10 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette        | 15 g  | 10 min | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-------|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Lager | Gęstwa | 500 ml | ---          |