

## Pils #7

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- 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 brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **399.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **510.6 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **399.6 L** wody do zacierania do **48.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **334.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 85 kg (76.6%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni               | 25 kg (22.5%) | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Caraaroma           | 1 kg (0.9%)   | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 300 g | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 300 g | 15 min | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe | 700 g | 20 min | 13.2 %     |