

Pils

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (22.6%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (3.8%)	74 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	10 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre