

pils bialystok2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **189 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **227.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **156 L**
- Całkowita objętość zacieru **208 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **156 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **123.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **227.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	21 kg (40.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	21 kg (40.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	4 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	6 kg (11.5%)	83 %	5