

Pils dagome

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	4.5 kg (84.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.4%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	1 min	6 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	1 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wyeast munich lager	Lager	Płynne	100 ml	---
---------------------	-------	--------	--------	-----

Notatki

- Zacieranie
 - słód do 16 litrów wody o temp. 45 st.C
 - 53 st.C - 15 min
 - 63-62 st.C - 20 mindekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min
dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min
 - reszta cały czas w 63-62 st.Cdekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego
 - 73-71 st.C - 40 min
 - 75 st.C i filtracja*21 wrz 2018, 14:22*