

pils_EKG

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **46**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (94.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	40 g	30 min	10.69 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	6.3 %