

## pils niskoalkoholowy

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **16**
- SRM **2.4**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

### Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński bestmalz	1.7 kg (89.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (10.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	3 g	5 min	4.5 %

### Notatki

- Po 0,5h zacierania odebrana 1/3 zacieru i gotowanie 25 minut.

Woda kryształ żywiecki + chlorek wapnia -----> siarczki:chlorki 1:2  
19 kwi 2023, 19:42