

pils polska

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **77.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **83.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **52.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **83.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	12.4 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2.08 kg (13.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.78 kg (5.1%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.13 kg (0.8%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	80 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	1 min	4.5 %

Drożdże

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

braniewo	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
----------	-------	--------	--------	---------------------------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	18.75 g	Gotowanie	15 min