

Pils saaz

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **34.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (65.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	2.5 kg (23.5%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (4.7%)	79 %	10
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (1.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	55 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	10 min	3.7 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	3.7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	---
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Brzeczka 03.09.2020
Warka podwójna
Blg początkowe 11
Fermentacja burzliwa 10dni
Fermentacja cicha od 13.09
Rozlew 29.09
Cukier 7g/l
Blg końcowe 4
Brak startera
3 wrz 2020, 10:22