

Pils SAAZ

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (84.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.9%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	100 min	3.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis