

PILS SH Lubelski

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.75 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka PolishHops | 17 g | 60 min | 7.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski PolishHops | 20 g | 10 min | 2.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski PolishHops | 20 g | 5 min | 2.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski PolishHops | 20 g | 1 min | 2.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast Staro Prague Lager | Lager | Gęstwa | 200 ml | Wyeast |