

## pilsior

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.6 kg (84.7%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski         | 0.65 kg (15.3%) | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 120 min | 3.21 %     |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 30 min  | 3.21 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 1 min   | 3.21 %     |

### Drożdze

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