

pilsner

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **36.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	10 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	90 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	90 min	4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M76 bavarian lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Mangrove Jack's M76 bavarian lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min