

## Pilzner 12

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **45.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 11 kg (93.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.8 kg (6.8%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant              | 40 g  | 60 min | 7.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 15 min | 4.7 %      |
| Whirlpool                 | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 1 min  | 4.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| W34/70                 | Lager | Suche  | 34.5 g | Fermentum Mobile |
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 40 ml  | Fermentum Mobile |

**Dodatki**

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g  | Gotowanie | 15 min |