

Pilzner dwa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.5 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.1%)	74 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.4 %