

PolPils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (100%)	78 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	8 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Marynka	16 g	15 min	10 %
Na zimno	Marynka	16 g	30 dni	10 %
Na zimno	Książęcy	50 g	3 dni	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lager yeast	Lager	Płynne	200 ml	Yeast Side Labs