

# Polski Pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.2 kg (92.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	5 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	45 g	45 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	5 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Notatki

- Woda RO:kran 2:1  
zacieranie 21L -> kwas mlekowy 2ml  
wystadzanie 15L -> kwas mlekowy 1.5 ml  
15 lip 2024, 13:56