

Rye Pilsner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Żytmi	1 kg (19.2%)	85 %	8
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.2 kg (3.8%)	79 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	15 g	90 min	12 %
Gotowanie	Kohatu	30 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Kohatu	35 g	5 min	7.8 %
Whirlpool	Kohatu	35 g	15 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min