

## Sazz Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 3.7 kg (82.2%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.5 kg (11.1%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 0.3 kg (6.7%)  | 82 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnat                | 20 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Whirlpool                 | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Na zimno                  | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 3 dni  | 4.5 %      |