

## #106 Summer Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (18.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski 5	7.5 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	5 g	10 min	7 %
Whirlpool	Puławski	10 g	0 min	7.5 %
Whirlpool	Zula	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	15 %

### Notatki

- 05.08.2022  
Fermentacja 1 bar 17 stopni  
Cicha w 2°C  
Chmienie na zimno w 15°C

Woda

Ca 99

Mg 14

SO 212

Na 12

Cl 71

HCO 15

Alkaliczność 12

Rozcieńczone na koniec 1,7l wody (10%), ale duże odparowanie - zbijane z 15blg po gotowaniu do 12,5

12 lip 2022, 18:53