

#11Pils (Pils Poznański)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 10 kg (100%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis us04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
| Fermentis Saflager W-34/70 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- rozlew do dwóch wiader w celu porównania drożdży US-04 a W-34/70
11 lut 2019, 16:09