

#20 Italian Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **49**
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	46 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Aurora	10 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz Late	30 g	0 min	3 %
Whirlpool	Aurora	20 g	1 min	8.5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	1 min	11 %
Na zimno	Aurora	20 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis