

## #215 German Pils Rexer

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 6.9 kg (97.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils              | 0.2 kg (2.8%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum   | 30 g  | 40 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Tettnang | 50 g  | 5 min  | 3.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 2000 g | Fermentis    |