

## 24 pils

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **66**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.91 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	80 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	fermentis

### Notatki

- woda modyfikowana "na pełnej" kwas fosforowy do 4ph, 0,5 łyżeczki chlorku wapnia, 1 czubata łyżeczka gipsu piwowarskiego, około 20l wody. Woda podgrzana do 72°C po wsypaniu słodu temp spadła do 65°C i tak zostawiłem. Temperatura była mniej więcej monitorowana i trzymana na stałym poziomie przez 3h. Jak zwykle za dużo wysłodziłem, wyszło 37/38l o gęstości 9blg. Po gotowaniu przez około 140min, większość w 98°C wyszło 29 w wiadrach 1x25 i 1x4, o blg 10,5.  
8 lip 2017, 10:44
- fermentacja w 19° lag jakoś 20h  
9 lip 2017, 21:01