

#25 Ala Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	4.5 kg (98.3%)	81 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.08 kg (1.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau Tradition	15 g	85 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Tettnanger	30 g	40 min	3.2 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	40 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis