

#28 Ala Pils_vol.2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (98%)	81 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.08 kg (2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau	30 g	80 min	5.7 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	20 min	3.3 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	20 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	10 g	10 min	3.3 %