

## #28 pils 10

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### 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 **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **58.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (73.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (5.9%)	71 %	4
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (13.2%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	3.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	3.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.1 %
Whirlpool	saaz	0 g	15 min	1 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Słody  
słód pilzneński Weyermann 4,0kg  
słód monachijski Weyermann 0,8kg  
słód Carapils 0,3kg  
słód zakwaszający 0,05kg  
Chmiele  
Chmiel Magnum - 10g  
Chmiel Saaz - 50g  
Drożdże  
Drożdże Wyeast 2278 Czech Pils  
Inne dodatki  
mech irlandzki 7g  
Zacieranie

24l wody zacierania

- 55°C - 10min
- 63°C - 20min
- Odebrana 1/3 zacieru
- 72°C - 20 min. dekokt
- 100°C - 15 min dekokt
- 72°C - 25 min
- 76°C - 5 min

Wysładzanie

Wodą 76°C, do uzyskania 37 l brzezki  
Czas gotowania

80 minut  
Chmielenie

80 min - 10g Magnum  
60 min - 15g Saaz  
10 min - 15g Saaz  
0 min - 20g Saaz  
Inne

Mech Irlandzki - 7g - 15 min  
Fermentacja

Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni  
Lagerowanie - 0-2°C - 20 dni  
Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące  
13 paź 2016, 23:15