

## 32 PILS

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	20 g	10 min	4.3 %
Gotowanie	Puławski	30 g	3 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	3 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP850 - Copenhagen Lager	Lager	Płynne	200 ml	White Labs