

## #36 Pilsner Urquell

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	4.1 kg (92.1%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	0.1 kg (2.2%)	79 %	12
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 30	0.25 kg (5.6%)	76 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	80 g	60 min	3.5 %
Na zimno	Saaz (USA)	20 g	0 dni	3.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	1 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 - Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile