

## #38 PPILS

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	3 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S189	Lager	Gęstwa	0.3 ml	---

### Notatki

- 01/03 - Warzenie
- 12/03 - Cicha przy 5BLG A:12L + B:13L
- 19/05 - A: +38g Marynka

B: Rozlew 5-BLG

23/05 Rozlew A  
20 maj 2019, 06:37