

#5 PILS

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (14.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %