

## #5 PP Pils

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (10%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	80 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	kazbek	30 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Czech pilsner	Lager	Suche	11.5 g	Gozdawa

### Notatki

- 16 BLG  
19 sty 2016, 15:15