

## #61 Polski Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	8.4 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Tabletka wirflock	2 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- warzenie: 18.02.2022  
Woda do zacierania 54L.  
OG po zacieraniu: 1.060  
Woda do wyszadzania 9L

18 lut 2022, 21:13

- OG po schłodzeniu do 12'C 1.058 44L

19 lut 2022, 00:57

- Cena:

27,36zł - Słody 12kg

6zł - Zula 50g

2.80zł -Marynka 50g

0zł - Drożdże ponowne użycie

5.5zł - Media gaz ( 55zł / 10 warzeń)

4zł ~ Woda

Łącznie: 45.66zł

22 lut 2022, 11:28