

#97 Trzecie zwykłe piwo

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.6 kg (86.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.6%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (3.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition PL 2019	50 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnanger DE 2019	25 g	15 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnanger DE 2019	25 g	1 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentum Mobile