

Adi Pils

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (89.6%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3%)	80 %	6
Ziarno	Steinbach Karamel Pils	0.5 kg (7.5%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	70 min	4.6 %
Gotowanie	Tettnang	60 g	70 min	4 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	35 min	4.6 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	35 min	4 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	5 min	4.6 %
Brzezka przednia	Tettnang	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-------	--------	--------	------------------