

Ala pils ala ipa ale na exp 2/20 i lager w sumie

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.55 kg (93.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (6.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	PolishHops 2/20	60 g	2 dni	11.2 %
Whirlpool	PolishHops 2/20	15 g	1 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	PolishHops 2/20	15 g	5 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	PolishHops 2/20	15 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	PolishHops 2/20	20 g	60 min	11.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis