

Ale Pils

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **78 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **79.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **92.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **56.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **75.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **56.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **54.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **92.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	16 kg (85.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Munich Malt typ I	2 kg (10.6%)	78 %	7.1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mittelfruh	120 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Mittelfruh	120 g	75 min	4.3 %
Gotowanie	Mittelfruh	60 g	85 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis