

## BA PILS / Pilsner 12BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **54.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (95.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.8%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

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