

Bit

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **34.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8 kg (94.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	23 g	60 min	16 %
Gotowanie	Huell Melon	7 g	60 min	7 %
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Tradition	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	16 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis