

## 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**
- Wysładzaj 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 %      |

### Drożdze

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