

Corn pseudo pils

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy	3 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (19%)	81 %	8
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (9.5%)	80 %	2
Ziarno	Viking enzymatyczny	0.25 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071dry	Ale	Gęstwa	80 ml	Omega