

Dolne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.5 kg (100%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	80 min	6.3 %
Gotowanie	Tradition	20 g	40 min	6.3 %
Gotowanie	Tradition	20 g	15 min	6.3 %
Gotowanie	Spält	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
omega yeast	Lager	Płynne	100 ml	omega yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Cała woda zarówno do zacierania jak i do wystadzania przepuszczona przez filtr zmiękczający wodę metoda zacierania dekokcja

63°C - 30min
Odebrana 1/3 zacieru
72°C - 15 min dekokt
100°C - 10 min dekokt
72°C - 20 min
76°C -
Wystadzanie
Wodą 76°C,
7 paź 2020, 23:49