

drugi Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **5.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5.77 kg (76.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1.15 kg (15.4%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | viking carmel malt | 0.58 kg (7.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 57.69 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 57.69 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|---------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 13.27 g | Fermentis |