

## drugi plis w domu

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **76 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **79.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **97.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **96 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **49.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **97.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	24 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	360 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	28.3 g	2 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28.3 g	2 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	90 g	50 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	46 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	25 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	------	-----------	--------