

# El Dorado Pils Fabryka Kraftow

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 67C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.5 kg (85.9%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.3%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Żytni	0.5 kg (7.8%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	40 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Na zimno	El Dorado	100 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Notatki

- Woda RO:kran 2:1  
zacieranie 14L + 7L kwas mlekowy 3 ml  
wyladzanie 9,5L + 4.7L kwas mlekowy 4 ml  
3 mar 2023, 15:49