

Ella Pilsner Dymiony

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5.4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Ireks Pilsner Malt | 2 kg (30.8%) | 83 % | 3 |
| Ziarno | Lager | 2 kg (30.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Simpsons Best Pale Ale | 2 kg (30.8%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 0.5 kg (7.7%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 50 min | 16.3 % |
| Gotowanie | Ella (AUS) | 30 g | 10 min | 15.4 % |
| Whirlpool | Ella (AUS) | 40 g | 5 min | 15.4 % |
| Na zimno | Ella (AUS) | 30 g | 4 dni | 15.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-------|--------|-------|--------------|
| Kveik Oslo | Lager | Gęstwa | 50 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Protafloc | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |