

Fake Pilsner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 4.35 kg (74.5%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.2 kg (3.4%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (17.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.289 kg (4.9%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 40 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 20 min | 4.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 5 min | 4.3 % |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 10 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|---------|--------------|
| kveik lutra | Ale | Płynne | 2323 ml | 123123 |