

Game over pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87%)	90 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.7%)	85 %	16
Ziarno	carabody	0.25 kg (4.3%)	--- %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	35 g	90 min	10.6 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	10 g	---	7.1 %
Na zimno	Premiant	5 g	---	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis