

German pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.04 kg (96.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.2%)	80 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.12 kg (2.4%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	31.11 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	31.11 g	10 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	31.11 g	3 dni	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
2007 Pilsen Lager	Lager	Płynne	2777.78 ml	Wyeast