

# German Pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (87%)	82 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (4.3%)	80 %	3
Ziarno	Carahell	0.4 kg (8.7%)	77 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	Spalt	20 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	20 g	10 min	3 %
Gotowanie	Spalt	30 g	10 min	4.9 %
Gotowanie	Tettnanger	50 g	10 min	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Burzliwa - 21dni - temp.10\* C  
Diacetylowa - 4-7 dni - temp.15\* C  
Leżakowanie - 2-3 miesiące - temp. 5\* C  
Butelkowanie.  
Refermentacja 10-14 dni - temp. 20 \* C  
5 wrz 2016, 22:57