

German PilsDar

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	5.5 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	wiedeński	0.5 kg (7.7%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale w-34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentum Mobile