

# Hoppy Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.15 kg (84.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.27 kg (5.5%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	35 g	75 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- będzie podzielone na 2 wiadra, do 1 pójdzie 40g mosaica na 3 dni.  
16 sty 2020, 09:09