

Italian Pils Luigi

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **70.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **80.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **49.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **80.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	13.8 kg (89.6%)	82 %	4
Ziarno	Chit Malt	1.5 kg (9.7%)	50 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (0.6%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	100 g	60 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Sladek 100 i saaz 100	200 g	5 dni	6 %