

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**
- Wyszadzaj 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 % |