

## Italian Pils v.2

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **2.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (93%)	81 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalt Select TB	20 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnanger TB	20 g	10 min	2.5 %
Na zimno	Spalt Select TB	30 g	3 dni	3.8 %
Na zimno	Tettnanger TB	30 g	3 dni	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Notatki

- Woda RO 1:1 Kran

Zacieranie 18L -> 2 ml kwas mlekowy  
Wysładzanie 10L -> 1 ml kwas mlekowy  
8 mar 2024, 13:42