

# Italian Pilsner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **3.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Eraclea Pilsner Malt	6.25 kg (95.7%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.13 kg (2%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	40 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	7 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	40 g	1 min	3 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	40 g	3 dni	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

## Notatki

- 5g Mittelfruh na biotransformację  
18 mar 2024, 08:43