

# 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