

Jasne, że do pełna!

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **37.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	11 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Lager M76 Mongrove Jack's	Lager	Gęstwa	1000 ml	---