

# Kasia lalalalala

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **8**
- SRM **4.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.4 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

## Notatki

- 20l klasyka, reszta chmiele nowofalowe+ zest cytrynowo pomarańczowy  
20 sie 2021, 22:59