

# Kazbek Extra Pils 13 BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **5.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (56.8%)	95 %	4
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (38.6%)	95 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.5%)	85 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	50 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Kazbek	40 g	7 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M76	Lager	Suche	10 g	---