

Klasyczny PILS 6000 jak Racibórz

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3100 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3100 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5.556 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3358.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1620 L**
- Całkowita objętość zacieru **2160 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1620 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2278.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3358.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	425 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	50 kg (9.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	40 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Carabody	25 kg (4.6%)	75 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1500 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	1000 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3000 g	1 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	1000 g	Fermentis