

# Klasyczny PILS 6000 jak tani

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **3.3**
- 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 **3694.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1770 L**
- Całkowita objętość zacieru **2360 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 **1770 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**
- Wyszadzaj używając **2514.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3694.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	540 kg (91.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	25 kg (4.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (4.2%)	85 %	4

## 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)	1500 g	1 min	4 %

## Drożdże

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