

# Lutra Italian Pilsner

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Eraclea Pilsner Malt	5.5 kg (93.2%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.8%)	81 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	60 g	60 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	40 g	5 min	3.9 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	20 g	1 min	3 %
Whirlpool	Hallertau Spalt Select	20 g	1 min	3.9 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	30 g	2 dni	3 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	10 g	7 dni	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704 Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Notatki

- 10g Mittelfruh na biotransformację  
*14 sie 2024, 12:02*