

# Lutra kveik "pils"

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (85.3%)	81 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (8.3%)	78 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.007 kg (0.1%)	70 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	Fuggle	25 g	10 min	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071 Dry	Ale	Suche	11 g	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Biersol	10 g	Gotowanie	10 min

Inne	Pożywka Servomyces	0.3 g	Gotowanie	10 min
------	-----------------------	-------	-----------	--------