

LUTRA PILS

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 6 kg (90.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki ryżowe | 0.4 kg (6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 50 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 50 g | 10 min | 5 % |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 50 g | 1 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Kveik Lutra | Ale | Gęstwa | 150 ml | Kveik Lutra |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Sól Epsom | 1 g | Zacieranie | 60 min |