

Lutra Pils

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (16.7%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 60 g | 5 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 20 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|-------|-------|--------------|
| lutra dry | Ale | Suche | 10 g | --- |