

Lutra Pils - Żatecki

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3.5 kg (92.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (7.9%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 25 g | 60 min | 10.18 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 4.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 1 min | 4.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| omega dry lutra | Ale | Suche | 11 g | omega |