

## MO\_Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (100%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	5 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Premiant	5 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Premiant	10 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	Premiant	10 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.38 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.38 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile