

NIBY NIEMIEC A SIAKIŚ TAKI...

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny Heidenberg	3 kg (49.6%)	82 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmelowy Jasny 30	0.25 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	BestMaltz Zakwaszający	0.3 kg (5%)	1 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	6 g	60 min	18.7 %
Gotowanie	Equinox	9 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	15 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	30 g	15 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	15 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis W-34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	---
-------------------	-------	--------	---------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min