

Nisko alkoholowy Pils

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV **1.9 %**
- IBU **22**
- SRM **2.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **80.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1.8 kg (90%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (10%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 10 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Premiant | 15 g | 60 min | 8 % |