

Nowofalowy Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **66.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep@ Pils | 2.65 kg (93.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Carapils | 0.15 kg (5.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Zakwaszający | 0.04 kg (1.4%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga Polish Hops | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | El Dorado | 5 g | 20 min | 15.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 1 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 10 g | 1 min | 15.1 % |
| Na zimno | Simcoe | 10 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | El Dorado | 15 g | 4 dni | 15.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 1300 ml | Fermentum Mobile |