

Nowofalowy pils, biały

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zaciera **15.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (95.5%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (4.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	2.2 %
Gotowanie	simcoe	15 g	1 min	2.2 %
Gotowanie	Falconer's Flight	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Falconer's Flight	15 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Idaho 7	15 g	1 min	12.7 %
Gotowanie	Idaho 7	5 g	40 min	12.7 %