

## Nowy dom PILS

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **76.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **89.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **57.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **89.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	16 kg (98.8%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	90 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	90 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	70 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	46 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Zakwaszający	1000 g	Zacieranie	0 min