

## Nowy Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.3 L** wody do zacierania do **56.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **38.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (7.6%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	11 kg (92.4%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	31 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	70 g	30 min	6.6 %
Gotowanie	Opal	20 g	30 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	0 min	6.6 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	540 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- 4 kwi 2025, 18:59