

# One pils please

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (96.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (3.8%)	81 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau Tradition	15 g	95 min	5.6 %
Gotowanie	Perle	10 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Perle	10 g	15 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	5 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra od Rune	Ale	Suche	10 g	Rune

## Notatki

- 1.5l starter.

Warzone 11.01.2024 r.

12 blg, drożdże zadane w 18 st.

11 sty 2024, 10:02