

## Osiecki Pils #2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **48**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (73.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (13.3%)	79 %	6
Ziarno	Oat, Raw	1 kg (13.3%)	60.9 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	37.5 g	60 min	5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Magnat	37.5 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	37.5 g	10 min	3.5 %
Whirlpool	Centennial	70 g	30 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO Lager	Lager	Suche	22 g	Browin

## Notatki

- chmiele z ogródka, szyszka z zamrażarki x4  
4 mar 2024, 09:39