

Palisade Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (87.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (12.5%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Palisade | 25 g | 3 min | 7.5 % |
| Na zimno | Palisade | 25 g | 5 dni | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-------|--------|--------|--------------------------|
| BrewGO-01 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Browin Sp. z o.o. Sp. K. |