

## &Pan Melonik

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt     | 4 kg (80%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 10L | 1 kg (20%) | 77 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 50 g  | 5 min  | 7.5 %      |
| Whirlpool                 | Huell Melon | 150 g | 20 min | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do   | Czas  |
|-----------------|-------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Sól   | 5 g   | Zacieranie | 1 min |