

Pils 1.0

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 5.5 kg (84.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (15.4%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 70 min | 4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 40 min | 4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 30 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 0 min | 4 % |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 20 min | 4 % |

| | | | | |
|----------|-----------------------|-------|-------|-----|
| Na zimno | Saaz (Czech Republic) | 100 g | 3 dni | 4 % |
|----------|-----------------------|-------|-------|-----|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| California lager M54 | Lager | Suche | 10 g | --- |
| Wyeast - California Lager | Lager | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 7 g | Gotowanie | 15 min |