

## Pils#1

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.62 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **65 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	soufflet pilzneński	6 kg (92.3%)	80 %	4
Ziarno	soufflet pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	80 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	2.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	2.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis