

Pils #11

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **325.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **418.5 L**

Kroki

- Temp **95 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **325.5 L** wody do zacierania do **105.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **95C**
- Wystadzaj używając **390.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	90 kg (96.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	3 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	350 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	500 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	1000 g	15 min	7.1 %