

Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2.5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (11.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	55 g	90 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	10 g	20 min	3.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	20 g	1 min	3.75 %
Na zimno	Saaz (USA)	20 g	2 dni	3.75 %