

pils

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **37.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	komosa ryżowa	2 kg (30.8%)	45.3 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1 kg (15.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	50 g	Fermentis