

## Pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **60 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9 kg (90%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	40 g	80 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Junga	30 g	5 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	0 min	2.8 %
---------------------------	-------------------	------	-------	-------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	6 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- 53°C-wsypane słoły i od razu 1/3 do dekokcji

Dekokt 1 : -> 62°C-15min , 72°C-15min, gotowanie 10min zawrócenie dekoktu i mam 62°C po 20min kolejna dekokcja

Dekokt 2: ->72°C-10min, gotowanie 20min, zawrócenie dekoktu i pogrzenie do 73°C

73°C ->71°C - 50min

72°C->76°C

76°C- 15min

10 paź 2019, 13:52