

Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (79.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.9%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.2%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	70 min	10 %
Gotowanie	Tradition	30 g	40 min	5 %
Gotowanie	Sladek	30 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	30 g	10 min	2.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	3.5 %