

## Pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 40 g  | 70 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g  | 20 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g  | 5 min  | 3.5 %      |
| Na zimno  | Sybilla | 30 g  | 4 dni  | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------|-----|-------|--------|--------------|
| Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar      |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa             | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki    | 5 g   | Gotowanie  | 15 min |
| Inne       | Płatki jęczmienne | 250 g | Zacieranie | 70 min |

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Sybilla 30g na zimno - 3-4 dni  
Temp. 13/15°C  
- wyszło 13 Blg  
*6 lis 2016, 19:41*