

## Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (87.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	2.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	2.3 %

### Notatki

- Zacieranie
    - słód do 16 litrów wody o temp. 45 st.C
    - 53 st.C - 15 min
    - 63-62 st.C - 20 min
    - dekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min
    - dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min
    - reszta cały czas w 63-62 st.C
    - dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego
    - 73-71 st.C - 40 min
    - 75 st.C i filtracja
- 26 lis 2016, 17:04