

## Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **2.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.2 kg (94.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.9%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	80 min	3.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	3.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- Woda oaza z biedronki 25l  
22 lip 2020, 17:27