

## Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt      | 3 kg (66.7%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 1 kg (22.2%)   | 82 %       | 14  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt   | 0.5 kg (11.1%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant              | 30 g  | 55 min | 7.4 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 50 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 10 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 0 min  | 3.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 22 g  | Fermentis    |