

## Pils 2.0 "Mira Ceti"

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (88.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.65 kg (11.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	40 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	3 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis