

PILS 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **5.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (82.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	0.7 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.3 kg (5.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Styrian Wolf (Słowenia)	15 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Styrian Cardinal (Słowenia)	15 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	Styrian Wolf (Słowenia)	15 g	7 min	11.6 %
Gotowanie	Styrian Cardinal (Słowenia)	15 g	7 min	8.7 %
Whirlpool	Styrian Cardinal (Słowenia)	15 g	20 min	8.7 %
Whirlpool	Styrian Wolf (Słowenia)	15 g	20 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---
Inne	YEAST G.F. pożywka	5 g	Fermentacja burzliwa	14 dni