

Pils 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **28.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (79.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (4.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (4.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond	Lager	Suche	22 g	Lallemand