

Pils 2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (69.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.8%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Premiant	20 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Premiant	20 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.7 %

Gotowanie	Premiant	25 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	4.7 %
Gotowanie	Premiant	15 g	0 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	0.1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	epsom	0.3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	0.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	proszek do pieczenia	0.3 g	Zacieranie	60 min