

## Pils #2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **6.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (49.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (24.8%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	0.025 kg (0.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.4 %
Whirlpool	lunga	30 g	60 min	9.4 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w30/70	Lager	Gęsta	250 ml	fermentis
w30/70 STARTER	Lager	Płynne	2000 ml	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
------------	-------------	--------	-----------	--------