

## pils 23/1

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	caramel pills Bestmalz	0.6 kg (9.2%)	80 %	5
Dodatek	zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	5.7 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa - Czech Pilsner CP 18	Lager	Suche	20 g	---
-------------------------------	-------	-------	------	-----

## Notatki

- Zacieranie dekokcyjne jednowarowe, po podgrzaniu do 62\* (21 min.) odebrać 4 litry zacieru , podgrzać do 72\* i pozostawić na 15 min. Po tym czasie doprowadzić do wrzenia i gotować przez 20 min. Przełać porcjami do pozostałej części zacieru.  
*18 lut 2023, 07:12*