

Pils 24

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **7.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (38.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (38.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 1 kg (7.7%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Carabody | 1 kg (7.7%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (7.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Lubelski | 50 g | 20 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 5 min | 3.8 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 50 g | 14 dni | 5 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 50 g | 14 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis |
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Notatki

- Brzezka 03.01
Mech irlandzki 15min
Cicha od 17.01
Na zimno do W34/70 Lubelski a do S04 East kent golding
3 sty 2024, 09:46