

# PILS

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **130 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **136.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **164.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **90 L**
- Całkowita objętość zacieru **120 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **90 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **104.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **164.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	25 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	słód monachijski	5 kg (16.7%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	59 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	75 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	75 g	5 min	4 %
Na zimno	Styrian Golding	150 g	---	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Saflager	Lager	Suche	57.5 g	---