

## Pils

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (90.9%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Carabody   | 0.5 kg (9.1%) | 78 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 30 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Lubelski              | 30 g  | 30 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | Lubelski              | 20 g  | 10 min | 3.7 %      |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 30 min | 3 %        |
| Na zimno  | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 7 dni  | 3 %        |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |