

Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (87.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	23 g	---

Notatki

- Fermentacja
9 st.C do 12stC (12dni)
3 dni w 15st.C
10 dni w 2-4stC

23 lut 2025, 11:55