

pils

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **333 L**
- Całkowita objętość zacieru **444 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **333 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **410.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **632.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	105 kg (94.6%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	5 kg (4.5%)	72 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (0.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Hallertau Mittelfruh	1250 g	30 min	3 %
Zacieranie	Hallertau Mittelfruh	375 g	75 min	3 %
Zacieranie	Hallertau Mittelfruh	625 g	85 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	500 g	---