

Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.7 kg (78.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (10.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10.6%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 90 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 15 min | 4.5 % |
| Na zimno | Huell Melon | 40 g | 3 dni | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| salfager S 34-70 | Lager | Suche | 11.5 g | --- |

Notatki

- Woad 65 C -wsypujemy śrutę i utrzymujemy temp. 62 C przez 25 min. Potem podgrzewamy do 72 C i utrzymujemy do otrzymania ujemnej próby jodowej. Następnie podgrzewamy do 76 C i przelewamy do filtratora. Wysładzamy 16 litrami wody
14 lis 2017, 15:49