

Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyładzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Malteurop	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Wiedeński Malteurop	1 kg (16.7%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHRLIFLOC T	0.5 g	Gotowanie	10 min