

## Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **32 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	11 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	120 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	45 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	5 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager 2124	Lager	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs
WLP838 - Southern German Lager Yeast	Lager	Płynne	2000 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Super Irish Moss	3 g	Gotowanie	10 min
Inne	Yeast Nutrient WLN 1000	5 g	Gotowanie	10 min