

## pils #7

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **1 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (82.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Zacieranie	Marynka	40 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	15 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

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

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	--------	---------	------------------