PilS #7

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **399.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **510.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **399.6 L** wody do zacierania do **48.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **334.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	85 kg *(76.6%)*	82 %	4
Ziarno	Żytni	25 kg *(22.5%)*	81 %	8
Ziarno	Caraaroma	1 kg *(0.9%)*	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	300 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	300 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	700 g	20 min	13.2 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.