

PILS

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (90.1%) | 80.5 % | 3.5 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.3 kg (5.4%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | Carapils | 0.25 kg (4.5%) | 75 % | 4.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Citra | 35 g | 65 min | 13 % |
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 25 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 6 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 20 min | 13 % |
| Whirlpool | Willamette | 30 g | 20 min | 4.5 % |
| Na zimno | Vic Secret (AUS) | 50 g | 20 dni | 16.1 % |