

Pils Anty

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1400 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1512 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1631.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1031.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **1306.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1031.3 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **875.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1631.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	250 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	12.5 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	12.5 kg (4.5%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1500 g	50 min	6 %
Gotowanie	Marynka	1000 g	15 min	6 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	2500 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	1500 g	Fermentis