

PILS BEER ZAKARCZMIE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **577.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **691.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **312 L**
- Całkowita objętość zacieru **416 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **312 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **483.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **691.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	95 kg (91.3%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	5 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (1.9%)	85 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	2 kg (1.9%)	85 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Hallertau Mittelfruh	1000 g	30 min	3 %
Zacieranie	Hallertau Mittelfruh	300 g	75 min	3 %
Zacieranie	Hallertau Mittelfruh	600 g	85 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	500 g	---