

## Pils Beskidzki

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5.6 kg (96.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.2 kg (3.4%)  | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 80 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 0 min  | 4.5 %      |
| Na zimno                  | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 4 dni  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium                       |
|---------------|-------|-------|-------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11 g  | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |