

Pils Browar Jana 26L 13BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (72%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (22.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (5.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	12 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	12 g	40 min	11.2 %
Gotowanie	Sybilla	12 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34/70	Lager	Suche	23 g	---
Dwie saszetki				