

Pils chmielony

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **189**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **67.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **67.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **56.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	14 kg (62.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	7 kg (31.1%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (6.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	300 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	300 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	500 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	500 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	200 g	10 min	7.1 %