

Pils dekokcja 3 wary SS 50l

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.1 L**

Kroki

- Temp **30 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **31.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **30C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.2 kg (94.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	70 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	65 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	65 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Urquell	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min