

PILS EXTRA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (53.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (42.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	50 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	10 min	4.6 %
Whirlpool	Kazbek	30 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Kazbek	40 g	3 dni	4.6 %