

## Pils Golding

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 4 kg (33.3%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 3.5 kg (29.2%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (16.7%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 0.5 kg (4.2%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 1 kg (8.3%)    | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 1 kg (8.3%)    | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Styrian Golding    | 100 g | 60 min | 3.4 %      |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 60 g  | 20 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles            | 40 g  | 0 min  | 4.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                |       |       |      |                                       |
|----------------|-------|-------|------|---------------------------------------|
| Saflager S-189 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis Division<br>of S.I.Lesaffre |
|----------------|-------|-------|------|---------------------------------------|

## Notatki

- Brzeczka 18.02  
Blg start 12,5  
Mech irlandzki 5min 10g  
Kwas fosforowy 5ml do brzeczki 3ml do wysładzania  
Burzliwa 14 dni  
Cicha od 04.03  
Rozlew 300g glukozy na 36l 12.03  
*18 lut 2021, 19:29*