

PILS II

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **3 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **3 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (87.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (12.6%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	4.5 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------