

Pils jasny

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **66.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (85.7%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (7.1%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (7.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %