

Pils Jedlicki Marynka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (88.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (4.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 15 min | 7.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 40 g | 1 min | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|-------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 22 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |