

## Pils K 12,5 Blg wer. 3.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **57**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (67.2%)	80 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (14.9%)	72 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (14.9%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian cardinal	30 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	styrian wolf	30 g	20 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian cardinal	60 g	5 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian wolf	60 g	5 min	11.6 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	500 ml	Wyeast Labs