

Pils K USA 12,5 Blg wer 1.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **3.7**
- 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 **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 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 **21.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.9 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 | 5 kg (69.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 1 kg (13.9%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (13.9%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.2 kg (2.8%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 11.9 % |
| Gotowanie | HBC472 | 30 g | 15 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | HBC472 | 30 g | 1 min | 9.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 1 min | 11 % |
| Na zimno | HBC472 | 30 g | 5 dni | 9.3 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 5 dni | 11 % |
|----------|--------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| W34/70 | Lager | Płynne | 200 ml | Fermentis |