

## Pils K USA 12,5 Blg wer 2.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- 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
- 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 **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	Citra	30 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	3 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	3 min	11 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis