

PILS klasyk

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM ---
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.3 kg (89.4%)	80 %	---
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.75 kg (10.6%)	74 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	19 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Płynne	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min