

# Pils legnicki

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.6 kg (86%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (11.2%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz zakwaszający	0.15 kg (2.8%)	--- %	4.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Hallertau tradition	50 g	0 min	5.4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Munich Lager	Lager	Płynne	150 ml	---

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- - słód do 16 litrów wody o temp. 45 st.C
    - 53 st.C - 15 min
    - 63-62 st.C - 20 min
- dekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min
- dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min
- reszta cały czas w 63-62 st.C
- dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego
- 73-71 st.C - 40 min
  - 75 st.C i filtracja
- 16 mar 2018, 20:51*