Pils na rocznice

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg *(94.8%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg *(4.3%)*	79 %	22
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg *(0.9%)*	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	3.72 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.72 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.72 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.72 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis

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

Notatki

- Woda ro
  21 lis 2020, 00:19