

## Pils new wave

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **35 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **36.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	2.1 kg (29.2%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (5.6%)	79 %	10
Ziarno	Ireks Zakwaszający	0.2 kg (2.8%)	75 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	3.05 %
Na zimno	Oktawia	50 g	1 dni	7.1 %

### Notatki

- CaSO4 0,2g CaCl2 0,4g NgSO4 0,2g NaHCO3 0,4g CaCO3 0,3g  
29 gru 2024, 17:19