

Pils Niemiecki 04.24

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **42**
- SRM **2.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (100%)	80 %	2.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Tradition	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	20 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	15 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2206 Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs