

pils niemiecki

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**

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 brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertau mitterfluch	50 g	60 min	3 %
Gotowanie	hallertau mitterfluch	50 g	30 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	hallertau mitterfluch	30 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis