

## Pils NZ

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (77.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (22.2%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	15 g	70 min	12.6 %
Whirlpool	Nectaron	35 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	super delic	50 g	0 min	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
diamomd lager	Lager	Gęstwa	0.5 ml	lalbrew