

## Pils NZ

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 4 kg (69%)     | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1 kg (17.2%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.8 kg (13.8%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 20 g  | 70 min | 11.8 %     |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 30 g  | 20 min | 11.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-------|--------|---------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 2500 ml | Fermentum Mobile |