

Pils Please

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.2 kg (85.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (4.1%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 40 min | 15 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 25 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 0 min | 15 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis |