

## 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