

## pils\_saaz

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (5.6%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	45 min	2.98 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	2.98 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	2.98 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	2.98 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

s-23	Lager	Gęstwa	100 ml	---
------	-------	--------	--------	-----