

## Pils SAAZ

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (84.7%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (11.9%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Carahell                   | 0.2 kg (3.4%)  | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 80 g  | 100 min | 3.2 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 20 min  | 3.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 10 min  | 3.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11 g  | Fermentis    |