

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 |