

PILS sekundo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (93.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Perle	5 g	15 min	7 %
Whirlpool	Marynka	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Perle	10 g	30 min	7 %
Na zimno	Perle	5 g	20 dni	7 %
w 3 dzień od rozpoczęcia fermentacji				
Na zimno	Perle	5 g	2 dni	7 %
na CC				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	własne

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Witamina c	2 g	Butelkowanie	---