

# PILS SH Lubelski

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- 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 **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.75 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PolishHops	17 g	60 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PolishHops	20 g	10 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PolishHops	20 g	5 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PolishHops	20 g	1 min	2.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast Staro Prague Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast