

Pils SH Marynka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 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	8 g	60 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka PolishHops	20 g	10 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka PolishHops	20 g	5 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka PolishHops	20 g	1 min	7.4 %

Drożdże

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