

Pils special bezalkoholowe

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **16**
- SRM **2.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2530 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **750 L**
- Całkowita objętość zacieru **1000 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **750 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **2030 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2530 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 200 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 25 kg (10%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 25 kg (10%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 1100 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 500 g | 20 min | 4 % |