

## 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 %