

# PILS SZYSZKA

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **45.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	13.5 kg (90%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (10%)	78 %	18

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	45 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	5 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	120 g	10 min	4 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ROZMARYN	90 g	Gotowanie	60 min