

Pils Tradition - 12blg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.15 kg (81.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (9.4%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (9.4%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	12.5 g	15 min	5 %
Whirlpool	Hallertau Tradition	10 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Suche	5 g	Gozdawa