

# Pils V1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (80.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	25 min	3.4 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	50 ml	Wyeast Labs
Wyeast - Budvar	Lager	Płynne	50 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- - słód do wody o temp. 45 st.C
- 53 st.C - 15 min
- 62 st C - 5 min

Dekokt : -> 63-62 st.C - 10 min, 72°C-15min, potem do wrzenia 10-20 min, zawrócenie dekoktu i mam 72°C  
73°C ->71°C - 40min

72°C->76°C - 10 min

15 paź 2020, 22:03

- Burzliwa - 14dni -temp.10 \*C + 1 doba na koniec w 15\*C

Cicha - 23-30 dni -8\* C

15 paź 2020, 22:03

- Refermentacja ok 125g

15 paź 2020, 22:03