

## pils v1

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (95.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (4.8%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	13 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	12 g	0 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	10 g	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie
    - 63°C - 30 min
    - 72°C - 30 min
    - 78°C - wygrzew
- 10 lut 2017, 22:43