

## Pils v2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński            | 5 kg (92.6%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.4 kg (7.4%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum                | 10 g  | 80 min | 13 %       |
| Gotowanie        | Magnum                | 20 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie        | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 20 min | 3 %        |
| Whirlpool        | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 30 min | 3 %        |
| Na zimno         | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 7 dni  | 3 %        |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 350 ml | Fermentis    |