

## Pils wiedeński

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **7.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (23.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Carapils	2 kg (19%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (4.8%)	100 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (1.9%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	0 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	---

## Notatki

- Brzeczka 6.11  
Blg start 12  
Fermentacja cicha od 20.11  
Blg końcowe 3,5  
Rozlew 03.12  
Glukoza 305g/41l 2,7CO2  
*6 lis 2020, 13:02*