

Pils wiedeński

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **6.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **62.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.6 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 60EBC	0.4 kg (7.4%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (37%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.4 kg (7.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HT Magnum granulat	12 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic) szyszka	20 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic) szyszka	20 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-23	Lager	Suche	9.2 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
---------------	-------	-------	-------	---------------------------------------