

Pils włoski Italia

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.56 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (89.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (2%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 30 g | 70 min | 4.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 20 g | 15 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 10 g | 15 min | 3.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 30 g | 0 min | 3.4 % |
| Na zimno | Hallertau Spalt Select | 50 g | 2 dni | 3.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |