

Pils (z resztek)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.9%)	79 %	10
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.4%)	58.7 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.25 kg (6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6.4 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	9.7 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	11 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	15 min	5.1 %

Drożdże

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

Gozdawa GLW35	Lager	Suche	10 g	---
---------------	-------	-------	------	-----