

## Pilsik

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.3 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **31.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 9 kg (78.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.2 kg (10.5%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 1.2 kg (10.5%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant              | 60 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 0 min  | 4.5 %      |
| Whirlpool                 | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

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

|                                 |       |        |         |            |
|---------------------------------|-------|--------|---------|------------|
| WLP800 - Pilsner<br>Lager Yeast | Lager | Płynne | 5000 ml | White Labs |
|---------------------------------|-------|--------|---------|------------|