

Pilsik

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (46%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.95 kg (21.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (9.2%)	85 %	8
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (11.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	6 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %

Drożdże

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

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-------	--------	-------	------------------