

## Pilsner 1.0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **37.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (81.8%)	81 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.2%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	90 min	4 %
Gotowanie	Sladek	50 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4 %
Gotowanie	Sladek	20 g	10 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis