

# Pilsner

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen	4.75 kg (82.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.4%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	10 g	0 min	8 %

## Drożdże

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

Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	--------	-------------