

## Pilsner 12

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **5.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (75.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (8.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	20 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Schłodzić do 10st i zadać drożdże. Fermentować w 10st przez dwa dni, następnie podnieść do 14st. Kiedy fermentacja się skończy (ok 7-10dni), schłodzić do 8st i poczekać 1 dzień. Obniżyć do 2st na cichą i utrzymywać ok 10 dni. Schłodzić do -1st na 5 dni. Nagazować 4,7g/l CO<sub>2</sub>  
*19 gru 2023, 22:18*