

## PILSNER 12 Blg #16

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **0 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (96.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.8%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	30 g	90 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	10 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Piwo warzone metodą dekokcji.  
*24 lip 2018, 19:33*