

pilsner 123

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **40 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (84.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (11.9%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	90 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	15 min