

# Pilsner

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilznerski Eraclea weyermann	4 kg (80%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann Monachijski Barke	1 kg (20%)	78 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	0 min	2.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale W-34/70 lager	Lager	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Wystadzanie 27l

Brzeczka przed gotowaniem 30l 10,4 BLG  
Brzeczka po gotowaniu 25l 12 BLG  
20 sty 2024, 20:03