

Pilsner

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **53**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.3 kg (91.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafoam	0.05 kg (1.1%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.68 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	3.68 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------