

## Pilsner Benquell. profil kalibracyjny Brewzilla gen 4

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (78.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.8%)	79 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski BIO	0.3 kg (5.9%)	80 %	23

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	saaz	60 g	80 min	3.8 %
Gotowanie	saaz	20 g	45 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	saaz	20 g	25 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2001	Lager	Płynne	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moos	15 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Na podstawie książki, str 218  
Brewzilla gen 4, fermentacja ciśnieniowa  
*10 gru 2023, 12:05*