

Pilsner K

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pilznenski Premium	3 kg (82.6%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.03 kg (0.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	iunga	7 g	25 min	10.9 %
Gotowanie	Challenger	10 g	50 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	1 min	7 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	15 g	3 dni	3 %
na cichą				

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	50 ml	Fermentis