

# Pilsner low ABV

- Gęstość **5.3 BLG**
- ABV **2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wyszładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Böhmisches Tennenmalz - Pilsener Art (#09)	2 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Cara Malz - britisch (#45)	0.4 kg (15.4%)	80 %	35
Ziarno	Spitzmalz (#73)	0.2 kg (7.7%)	--- %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	40 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	1 g	Fermentis

## Notatki

- Zacieranie infuzyjne  
8 lis 2024, 21:44