

## Pilsner na beczce grudniowy24

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **51**
- SRM **5.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	viking malt red active	0.52 kg (8.7%)	70 %	40
Ziarno	Pszeniczny	0.86 kg (14.4%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	25 min	7.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	3.2 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- wodka, picie będzie gradobicie.. zamiast 30g marynka poszło 50g... wyjęte po 20 min, reszta chmieli bez zmian\  
*9 gru 2023, 01:13*