

## Pilsner Nanudy v2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **6.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (75.8%)	82 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3%)	58.7 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka allegro	25 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	10.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safLager s-189	Lager	Suche	11 g	---