

Pilsner urqell

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.63 kg (10%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 0.31 kg (5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.31 kg (5%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 90 g | 60 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-------|--------|--------|--------------|
| Oyl-101 Pilsner | Lager | Płynne | 100 ml | Omega |