

## Pilsner Zagorzyński 2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (92.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający	0.2 kg (4.1%)	--- %	5
Ziarno	Słód krótki	0.15 kg (3.1%)	--- %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	0 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	33 g	Fermentis

### Notatki

- 27 litrów brzezki przed gotowaniem, o blg 11,0, gotowanie 70 min, whifloc  
6 lut 2021, 11:34