

PilsPolex

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.5 kg (8.3%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 0 min | 3.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 50 g | 4 dni | 3.5 % |
| Gotowanie | lunga | 50 g | 10 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Płynne | 1000 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|----------------|--------|--------------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 12.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 5 g | Zacieranie | 1 min |
| Inne | Witamina C | 2 g | Butelkowanie | --- |