

# Pilss

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.1 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	3 dni	4.2 %