

# Pilss

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **47 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (9.1%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	40 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	3.9 %