

Pilss

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **51**
- SRM **2.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Wystadź używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (90.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (9.1%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	34 g	60 min	3 %
Gotowanie	Simcoe	11 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	3 %