

# Pilzneńczyk

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.5 kg (85.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (4.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.1%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	60 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Wyszło 23l nastawnej dla pilznera 12 blg i 20.8l nastawnej na ale 13blg  
*21 lis 2016, 21:46*