

Pilzner 12.0 BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.3 kg (91.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	25 g	85 min	5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	75 min	5 %
Gotowanie	Willamette	50 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis