

Pilzner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 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 **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **8 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **8 min** w **78C**
- Wyladuj używając **42.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (16.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	10 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	85 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Kultury	2000 g	White Labs