

# Pilzner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.5 kg (93.8%)	80.5 %	4.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	50 g	90 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	3.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	90 min	5.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- dekokt po przerwie scukrzającej 1/3 podnosimy do 72 do negatywnej próby jodowej i gotujemy 30min.  
potem dodajemy do zacieru i temp ustalamy na 72  
4 sty 2018, 13:13