

# Pilzner niemiecki Trzy Baryłki

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.4 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1 g	70 min	10 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Tradition	20 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Tradition	10 g	5 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	20 g	Fermentis