

Piwutko PR11

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.63 kg (86.6%)	80.5 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.75 kg (11.5%)	80.5 %	16
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.12 kg (1.8%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zatecki czerwiniak	15 g	90 min	5 %
Gotowanie	Zatecki czerwiniak	15 g	45 min	5 %
Gotowanie	Premiant	16.25 g	30 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	25 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	2.5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Aromazyne	1.25 g	Fermentacja burzliwa	7 dni