

PIZDEŃSKI PASTUCH

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (76.3%)	80 %	4
Ziarno	Red X	0.2 kg (3.4%)	79 %	30
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (16.9%)	82 %	5
Ziarno	ZAKWASZAJĄCY	0.2 kg (3.4%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	50 g	15 min	5.4 %
Na zimno	Tradition	50 g	7 dni	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew 192	Lager	Suche	11.5 g	---