

## PŁ 01 IPL

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pło 01	50 g	45 min	4.7 %
Gotowanie	Pło 01	75 g	2 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pło 01	75 g	0 min	4.7 %
Na zimno	Pło 01	100 g	2 dni	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM703 skórzane spodenki	Lager	Płynne	2700 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	Whirlfloc-T	1 g	Gotowanie	10 min
------------	-------------	-----	-----------	--------