

Polish Hoppy Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	3.5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (9.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	80 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	5 min	10 %
Whirlpool	Amora Preta	50 g	10 min	9 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	3 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega