Polish pils v1.0

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **3.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg *(100%)*	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	7 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	1 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 60 min @ 67 stopni + 5 min @ 78 stopni
  Dodano do 30l wody 10g gipsu
  Dodano do 15l wody do wysładzania 3ml kwasu mlekowego 80%

  Wyszło 18,5l brzeczki 11BLG

  Przygotowano starter 1.7l 10BLG 2-dniowy
  Drożdże dodane do brzeczki w temp 14 stopni (odlano połowe startera przed dodaniem do brzeczki)

  Fermentacja:
  8 stopni przez 6 dni
  11 stopni przez 8 dni
  rampa przez 1 dzien do 14 stopni przez 2 dni (przerwa diacetylowa)
  rampa przez 2 dni do 2 stopni na 2 dni (cold crush)
  11 mar 2025, 21:29

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.