

# Polish Pilsner

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **55.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (16.7%)	78 %	14
Ziarno	Vienna Nature - Castle Malting	2 kg (33.3%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	25 g	70 min	6.2 %
Gotowanie	Cascade	12.5 g	70 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Czech Pilsner	Lager	Suche	20 g	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Trawa Cytrynowa	5 g	Gotowanie	5 min