

# POLISH PILSNER

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (87%)	80 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.7%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Pałacowy	25 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Pałacowy	25 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Oktawia	75 g	1 min	7.1 %
Gotowanie	Pałacowy	25 g	1 min	8.5 %
Na zimno	Oktawia	25 g	2 dni	7.1 %
Na zimno	Pałacowy	25 g	2 dni	8.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Wirflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	70 min