

## Polish Pilsner - ESENCJE SMAKU

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **8.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	5 min	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

### Notatki

- potrzeba 3 paczki drożdży !!!!

fermentacja w 12-14°C

bez cichej

refermentacja 12°C - 2 tygodnie

leżakowanie 4°C - minimum 3 tygodnie

17 lut 2021, 08:09