

Polski Pils

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **91.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **63.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **91.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 12.25 kg (87.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.75 kg (12.5%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 25 min | 4 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 52.5 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|---------|--------------|
| W34/70 | Lager | Suche | 40.25 g | --- |