

Polski Pils

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **49**
- SRM **6.3**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (10%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	2 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis Saflager

Notatki

- Rozlano 07.09.2017 40 butelek. Cukier 110 g.
17 wrz 2017, 12:25