

Polski Pils I

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	3.2 kg (69.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	1 kg (21.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.5%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.1 kg (2.2%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL Sybilla	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	PL Sybilla	20 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189 I	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------