

# Potrzanowskie

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **86.5 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **69.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **49.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	13.5 kg (78%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (17.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (4.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian eureka	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	styrian cardinal	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Kazbek	100 g	10 min	4.6 %