

# Prosty Polski Pils SunnyBrewery

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 4.5 kg (88.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (2%)    | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.5 kg (9.8%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka  | 25 g  | 60 min | 7.2 %      |
| Gotowanie                 | Lubelski | 30 g  | 30 min | 4.7 %      |
| Gotowanie                 | lubelski | 30 g  | 15 min | 4.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski | 40 g  | 0 min  | 4.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Czech Pilsner | Lager | Suche | 10 g  | Gozdawa      |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirfloc | 1.1 g | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Słód zakwaszający + pilzneński dodane w 55stC  
30 kwi 2023, 09:33