

Pseudo pils

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (89.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (5.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	80 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-071GF Lutra	Lager	Płynne	200 ml	---