

## Pseudo pils

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Warrior	6 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Warrior	5 g	55 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm704	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile