

## Pseuduś

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9.6 kg (84.6%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (2.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (1.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.8 kg (7%)	81 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	46 g	60 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	31 g	40 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	31 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	23 g	10 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	160 ml	---