

qbryg

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **2.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (95.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.25 kg (4.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	45 g	5 min	3.5 %