

# Riwaka Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (74.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (18.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus PK	6 g	60 min	15.2 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Riwaka	100 g	3 dni	3.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Novalager	Lager	Suche	11.5 g	Lallemand

## Notatki

- Woda RO 2:1 Kran  
zacieranie 18L - kwas mlekowy 2 ml  
wysładzanie 9L - kwas mlekowy 2 ml  
9 lis 2023, 18:29