Rozbiegowa Desitk

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.7 kg *(90.2%)*	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg *(9.8%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	40 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	30 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2208 Munich Lager	Ale	Płynne	1600 ml	Wyeast Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.