

# Ruskie idą

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **7.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (80.6%)	79 %	16
Dodatek	Barley, Flaked	1.2 kg (19.4%)	70 %	4