

## slip

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) UK | 2.5 kg (83.3%) | 78 %       | 2   |
| Ziarno | Munich Malt        | 0.5 kg (16.7%) | 80 %       | 12  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 15 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie | Northern Brewer | 15 g  | 30 min | 9 %        |
| Gotowanie | Northern Brewer | 45 g  | 0 min  | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium                       |
|---------------|-------|-------|-------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 10 g  | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | tabletki | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |