

słodowy raj

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (14.3%)	75 %	40
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	10 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	10 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	10 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	7 dni	4.5 %

Na zimno	Kazbek	20 g	7 dni	4.6 %
----------	--------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - German Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs