

Stolarz- Pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (95.2%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	0 min	14 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	20 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	0 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---