

Světlý Plzeň

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 4 kg (88.9%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (11.1%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 30 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 7 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-------|-------|--------|--------------|
| Safelager 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Whirlfloc t | 2 g | Gotowanie | 10 min |