

# Teleno Pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	6 kg (86.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.25 kg (3.6%)	77 %	26
Ziarno	Vienna Malt	0.35 kg (5%)	78 %	6
Ziarno	Munich Malt 15	0.35 kg (5%)	80 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Gor.	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Marynka Gor.	25 g	40 min	6.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	30 min	2.2 %
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	10 min	2.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Woda Teleno mineralizacjon muy debil, Family cash.  
*1 lut 2020, 14:01*