

Teutonic Atomic 2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **38**
- SRM **2.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Rahr - Premium Pilsner Malt | 4.1 kg (84.5%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Corn, Flaked | 0.5 kg (10.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (5.2%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Summit | 5 g | 80 min | 17 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 15 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 5 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 5 min | 16.3 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 5 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 0 min | 5.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 15 g | 0 min | 10 % |

| | | | | |
|---------------------------|------------------------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 0 min | 16.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 0 min | 11.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast | Lager | Gęstwa | 250 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 2 g | Gotowanie | 15 min |