

# Treburnia Pils

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (100%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 25 g  | 70 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 0 min  | 4 %        |
| Gotowanie | Magnat            | 5 g   | 60 min | 11.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa              | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium                       |
|--------------------|-------|-------|-------|------------------------------------|
| 4pokolenie Gozdawa | Lager | Suche | 15 g  | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |