

# Trebusia 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