

Udawany Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **8.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (96.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (3.2%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 7 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Sybilla | 5 g | 30 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Izabella | 5 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 10 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Izabella | 10 g | 10 min | 5.1 % |
| Gotowanie | lunga | 15 g | 0 min | 11 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 0 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Suche | 10 g | Omega |