

warka1

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **5.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (68.2%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (22.7%)	80 %	16
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.16 kg (9.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	16 g	10 min	4 %
Gotowanie	Magnum	12 g	50 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	8.8 g	---