

# Weselny PILS

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.63 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.93 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.93 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.85 kg (22.2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18.5 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	92.5 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	740 ml	Fermentis
Safale S-04	Ale	Gęstwa	462.5 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4.63 g	Gotowanie	50 min

### Notatki

- Po gotowaniu podzielono warkę na dwa fermentory - do jednego dodano drożdże dolnej fermentacji (W 34/70) i prowadzono fermentację w lodówce (temp ? st C), do drugiego fermentora dodano drożdże górnej fermentacji (S-04) i prowadzono fermentację w temp. pokojowej (temp ? st C)  
*5 lip 2019, 18:49*