

## White "wine"

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **100C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks pilzneński	4 kg (97.6%)	83 %	4
Ziarno	Ireks Palisander	0.1 kg (2.4%)	82 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla 2017	35 g	80 min	6.7 %
Whirlpool	Lubelski 2018	30 g	20 min	2.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lagerowe	Lager	Gęstwa	200 ml	X