

# Wolf & Dragon PILS!

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (8.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	10 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	15 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	30 g	2 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	30 g	2 min	13.7 %
Na zimno	Styrian Wolf	40 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Styrian Dragon	70 g	5 dni	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Płynne	300 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min