

z tego co było

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **50**
- SRM **5.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **54.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **38 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (50.8%)	74.5 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.84 kg (49.2%)	74.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	57.5 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Izabella	30 g	30 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	30 g	15 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale w-34/70	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6.52 g	Gotowanie	20 min