

Zimolyw pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	40 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Motueka	25 g	20 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	6.3 %
Whirlpool	Motueka	20 g	20 min	6.3 %

Notatki

- Dużo piwa się wylało przy gotowaniu. Ok 4l tylko i wyłącznie większy garnek. Wyszło 14 brix 13 blg
19 lut 2021, 18:32