

# Pucek Pilsner

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **8.6**
- Style **German Pilsner (Pils)**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **95 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	1.7 kg (50%)	80 %	25
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	1.7 kg (50%)	80 %	25

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	15 g	85 min	14.2 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	3.5 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	10 g	3 min	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager S-23	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	10 min

## Notes

- PPPP podaje barwę 18 EBC. Ekstrakt ciemniejszy - pewnie wyszło im bliżej 25 EBC. Brzeczka schłodzona w śniegu. Czas chłodzenia do 20 stopni ok. 2.5 godziny. Ekstrakt początkowy: 12 Blg. Drożdże uwodnione i zadane przy 15 stopniach. Bulkowanie nie zaczęło się, musi być jakaś nieszczelność bo drożdże pracują. Temperatura fermentacji zeszła do 9 st. i taka jest utrzymywana. Po 3 tygodniach fermentacji przeniesiono do cieplejszego pomieszczenia (13 st.) na przerwę diacetylową. Piwo przelane do lagerowania przy 14 stopniach. Lagerowanie w styropianowym pudle, temperatura 2-4 stopnie.  
*Dec 25, 2016, 11:09 AM*