

## PILS #1 (UNDER PRESSURE)

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Style **German Pilsner (Pils)**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.6 liter(s)**
- Total mash volume **10.2 liter(s)**

### Fermentables

| Type  | Name                 | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt  | 2.4 kg (94.1%) | 82 %  | 4   |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.15 kg (5.9%) | 78 %  | 4   |

### Hops

| Use for   | Name            | Amount | Time   | Alpha acid |
|-----------|-----------------|--------|--------|------------|
| Boil      | Iunga           | 8 g    | 70 min | 11 %       |
| Boil      | Styrian Golding | 30 g   | 5 min  | 3.6 %      |
| Whirlpool | Styrian Golding | 70 g   | 1 min  | 3.6 %      |

### Yeasts

| Name                 | Type  | Form   | Amount | Laboratory       |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Liquid | 30 ml  | Fermentum Mobile |

### Notes

- -Starter 1100ml ~200 mld komórek
  - Zacieranie: Ustalenie temperatury na 63 stopnie. Po 10 minutach odebrać 1/3 zacieru do osobnego garnka (dekokt) i podgrzać do 72 stopni na 15 minut a następnie do 100 stopni i gotować 10 minut. W tym czasie w głównym garze utrzymujemy temperaturę 63 stopnie. Po gotowaniu dekoktu zwrócić go do głównego gara i ustalić temperaturę w garze na 72 stopnie i utrzymać przez 30 minut. Podgrzać do 78 stopni i przenieść do filtracji.
  - Fermentacja pod ciśnieniem 1bar, w temperaturze pokojowej (21-23 stopnie), wyczuwalne lekkie estry.
  - zbyt szybkie podnoszenie temperatury dekoktu spowodowało lekkie aczkolwiek wyczuwalne przypalenia.
- May 17, 2021, 9:05 PM