

## Pils - nowafala

---

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **5.2**
- Style **Bohemian Pilsener**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **20.2 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

### Mash step by step

- Heat up **19.3 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **11.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (90.9%)	81 %	4
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	50 g	60 min	6.9 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	25 g	30 min	6.9 %
Whirlpool	Chinook	25 g	30 min	13 %
Dry Hop	Sybilla	25 g	4 day(s)	6.9 %
Dry Hop	Chinook	25 g	4 day(s)	13 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Liquid	1000 ml	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Water Agent	Kwas mlekowy 80%	5 g	Mash	0 min
Water Agent	Kwas mlekowy 80%	1 g	Mash	0 min
Water Agent	Siarczan wapnia	5 g	Mash	0 min
Water Agent	Siarczan magnezu	5 g	Mash	0 min
Water Agent	Chlorek wapnia	4 g	Mash	0 min
Other	Pożywka do drożdży	5 g	Boil	0 min
Fining	Whirlfloc	2.5 g	Boil	10 min
Other	Witamina C	2 g	Secondary	4 day(s)
Other	Witamina C	2 g	Bottling	---
Fining	Żelatyna	5 g	Bottling	---

## Notes

- Drożdże uwadniane 1 dzień z dodatkiem 50-100g ekstraktu słodowego w 1l wody pod mieszadłem magnetycznym z dodatkiem 1-2g pożywki do drożdży.

5 ml kwasu mlekowego dodano do wody do zacierania  
1 ml kwasu mlekowego dodano do wody do wystadzania

Profil wody

Ca+2Mg+2Na+Cl-SO4-2HCO3-  
Actual82.816.13.057.4144.70.423

Ph zacieru 5.42

Nie zapomnieć napowietrzyć brzeczki!!!

Fermentacja pod ciśnieniem 1.8-2 bar w temperaturze ~20 stopni  
*Apr 6, 2025, 9:52 AM*