

Polski Pils

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (70%)	80 %	4
Grain	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (8%)	75 %	30
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Grain	Carabelge	0.1 kg (2%)	80 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Aroma (end of boil)	Oktawia	100 g	5 min	7.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Liquid	200 ml	White Labs

Extras

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

Fining	mech irlandzki	4 g	Boil	10 min
--------	----------------	-----	------	--------

Notes

- pH zacierania=5,6, pH gotowania=5,3. Schłodzić do 10st i zadać drożdże. Fermentować w 10st przez dwa dni, następnie podnosić do 14st stopniowo 1st/1dzień. Kiedy fermentacja się skończy (ok 7-10dni), schłodzić do 8st i poczekać 1 dzień. Obniżyć do 2st na cichą i utrzymywać ok 10 dni. Schłodzić do -1st na 5 dni.
Nagazować 4,7g/l CO2
May 14, 2025, 2:35 PM