

1863 Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	1 kg (19.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (9.6%)	50 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (9.6%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	15 g	45 min	8.2 %
Gotowanie	Amora Preta	15 g	35 min	9 %
Gotowanie	Zibi	15 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	35 g	0 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	35 g	0 min	9 %
Whirlpool	Zibi	35 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	1 dni	12.5 %
Na zimno	Talus	25 g	2 dni	12.5 %

Notatki

- Woda:
Ca wapń 50 -75 ppm
Mg magnez 0-30
Na sól 0-100
Ch chlorki 75
So₄ siarczany 75
Chlorki - Siarczany ok. 1:1
HcO₃ dwuwęglany 0-40

Ph 5,2-5,4 w temp. 60 C ustalone kwasem mlekowym

64 C - 40 min
69 C - 15 min
78 C 10 min wygrzew

Whirflock na 10 min przed końcem gotowania

Amora Preta od razu z drożdżami
Talus w 2 dniu

Aromazyna 1 g rozcieńczone w wodzie 50 st. wraz z drożdżami

Fermentacja
9 st. 3 dni
10 st. 4 dni
11 st. 3 dni
12 st. 4 dni
14 st. 2 dni
Lagerowanie 0 - 2 st. 4 tyg.
8 lut 2025, 14:26