

#35 American Pils

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pale Ale	1 kg (16.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11 g	---
S-189	Lager	Suche	11 g	---

Notatki

- Wyszło 25L 13,6BLG
Podzielone na dwa wiadra po ok. 12, 5

Drozdze 19xii ok00:30 do 14stC
A: suche S-189
B: suche W34/70

19xii wieczorem ok. 8sC bez fermentacji

22xii 11,5stC:

A: 12,5 blg

B: 12.9 blg

23xii 15stC:

A: 11,5blg

B: 11blg

25xii 11stC

A: 9,5 blg

B: 7blg

27XII 11:00 7stC

A: 7,5 BLG

B: 6 BLG

29XII 20:00 7stC

A: 6,9blg

B: 6blg

31xii 11stC

A: 6blg

B: 4,9blg

1Xii 9stC

A: 6blg

B: 4,9blg

Cicha

4/01 10stC

A: 4,5blg

B: 5 blg

Rozlew

Cicha

13/02 12stC 0,3l + 62g cukru dla 2,4 CO2

A: 4,5blg

B: 4,5 blg

20 gru 2018, 21:06