

#90 Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (92.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7.7%)	85 %	8

Notatki

- Warzenie 22.06.2021

Drożdże (Wyrasta - 2308 Munich lager) zadane 24.06.2021 przez problemy ze schłodzeniem brzeczki. Starter 2 stopniowy 500ml i potem dodane 2l. Przez 2 noce cc (prawidłowo 1 noc) i zdekantowane piwo znad osadu drożdżowego.

Fermentacja

1 dzień (24.06) - sterownik 8; histereza 0,5
2 dzień (25.06) - sterownik 8
3 dzień (26.06) - sterownik 8; pierwsze oznaki fermentacji
3 dzień (27.06) - sterownik 8
4 dzień (28.06) - sterownik 8
5 dzień (29.06) - sterownik 8
6 dzień (30.06) - sterownik 8
24 cze 2021, 16:27