

BATLAGER

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	23
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.8%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	25 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.5 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	3.5 %
-----------	-----------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech - klarownik	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Piwo warzone 07.02.2019

Drożdże zadane: 08.02.2019 godz: 16:00

temp burzliwej: 10-11oC 14-18 dni

08.02 - 12,4oBlg

09.02 - 12,4oBlg

10.02 - 12,4oBlg - przeniosłem do 18oC

11.02 - 12,4oBlg - 18oC wieczorem do 14oC brak oznak fermentacji...

12.02 - 12,4oBlg - 10-11oC

13.02 - 12,4oBlg - 10-11oC

14.02 - 11,3oBlg - 10-11oC. 0,7%. 10%

15.02 - bez zmian

16.02 - bez zmian - dodałem drożdże 34/70 Lager

17.02 - 11,1oBlg - RUSZYŁO ZACNIE

19.02 - 10oBlg - 1,4% 20%

21.02 - 8,8oBlg - 2,1% 30%

25.02 - 7oBlg - 3,1% 45,1%

26.02 - 6,6 - 3,3% 48%

02.03 - 5 - 4,2% 61%

06.03 - 3.8 blg

0.7.03 - 3,6 blg 4,9% 72,1% ->> na cichą, potem lagerowanie

26.03 - butelkowanie

02.04 - lodówka ok. 6oC

lagerowanie: 5-7oC - 15-20 dni

leżakowanie: 2-4oC - 4 miesiące lub

-||-||-||. 5-10oC. - 2,5 miesiąca

7 lut 2019, 20:20