

Dagome Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.98 kg (90.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.12 kg (2.1%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17.81 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	35.61 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	hallertau hersbrucker	13.35 g	15 min	2.3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	13.35 g	15 min	3 %
Gotowanie	hallertau hersbrucker	13.35 g	1 min	2.3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	13.35 g	1 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	9.8 g	---

Notatki

- przepis powstały na podstawie:
[http://www.wiki.piwo.org/Pils_\(Pils_Bode%C5%84ski\),_Czes%C5%82aw_Dzie%C5%82ak_\(Dagome\)](http://www.wiki.piwo.org/Pils_(Pils_Bode%C5%84ski),_Czes%C5%82aw_Dzie%C5%82ak_(Dagome))

pierwszy lager u Nas w browarze
21 mar 2017, 20:16