

Full aroma hops

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **73**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	80 min	12.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Lubelski na saaz
Dobra goryczka ale obniżył bym poziom na 30-40 ibu
2 gru 2024, 12:16