

German Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński premium	1 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (42.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (4.3%)	80 %	6
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (10.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	3 %
Gotowanie	Izabella	15 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-------	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	15 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- zacieranie dekokcyjne
55°C - 10min

63°C - 30min

Odebrana 1/3 zacieru

72°C - 15 min dekokt

100°C - 10 min dekokt

72°C - 20 min
22 gru 2019, 10:25