

Kazbek Extra Pils 13

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (37.8%)	80 %	16
Ziarno	Steinbach Karamel Pils	0.25 kg (4.5%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	37 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	62 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	25 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	37 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Kazbek	50 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Trudna filtracja
4 lut 2017, 23:58