

Lutra Pils - Żatecki

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (92.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	10.18 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	1 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
omega dry lutra	Ale	Suche	11 g	omega

Notatki

- WODA:
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=10FMG06>
pH zakładane: 5,38 pH
pH osiągnięte: 5,27 pH

Brzezka przednia = 25 litrów, 11 BLG

Brzeczka nastawna = 19,5 litra, 12,4 BLG

Zadane drożdże: 18.08.2023r. - Lutra kveik (suche, uwodnione), temp brzeczki 26/27 stopni.

25.08. - 3,4 BLG

Butelkowanie

28.08.2023r. - 3.2 BLG

122 g cukru na 19 litrów piwa

19 sie 2023, 00:21