

Mega Dobry... Lager?

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **5.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **60.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (69.7%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (30.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Magnum	5 g	20 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew NovaLager	Lager	Suche	11.5 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Pierwsza fermentacja ciśnieniowa - rozpoczęcie w 20,5 stopnia; ciśnienie od 15 psi w dzień 1 do 17 PSI w dzień 2, 3 i 4. Dzień 5 koniec fermentacji (zostawiam na 3 dni jeszcze żeby "posprzątały"). Zero diacetylu, zero siarki. W dniach 1-3 lekki aldehyd - ale to chyba normalne - potem go już nie było. Nie mam Ispindela, ale można zakładać, że temp. mogła wzrosnąć do nawet 22 stopni (w pomieszczeniu około 17,5 stopnia), z tym, że mocno "ciągnie" od podłogi i piwa, które stały w tych 17,5 stopniach potrafiły mieć jeden stopień mniej temperatury niż otoczenia (po zakończeniu burzliwej), więc nie wiem do ilu drożdże podgrzały młode piwo. Zrobiony Cold Crush w 0-2 stopniach 2 dni. Piwo rozlane pod ciśnieniem do butelek. Będzie lagerowanie jeszcze z tydzień. Piwo wyszło GENIALNIE, natomiast pierwsze odczucia mam już takie, że coś nie poszło przy goryczce, nie wiem czy to mój błąd, czy tak wygląda właśnie fermentacja pod ciśnieniem, ale jest ona dosyć lagerowa - powiedziałbym, że raczej mamy tu koło 20-25 IBU max, jest wyczuwalna, ale raczej mamy tu do czynienia z bardzo dobrym lagerem niemieckim (hell), niż z pilsem. Nie jestem zły, bo piwo jest świetne, ale na pewno trzeba zwrócić przy kolejnej warce na to uwagę. Może coś zmieni się jeszcze po lagerowaniu. Podsumowując finalnie: 12 dni fermentacji (burzliwa 5 dni), 7 dni lagerowania (zostawię kilka butelek dłużej dla porównania).
22 wrz 2024, 10:11