

P.38 - Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.6 kg (73.5%)	81 %	5
Dodatek	Chleb pszenno żytni	0.7 kg (14.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ I	0.3 kg (6.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	6.4 %
Whirlpool	Sybilla	70 g	10 min	6.4 %

Drożdże

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

Notatki

- 50 % wody demineralizowanej do zacierania i do wysładzania.

Zacieranie:

- 1,5 ml kwasu mlekowego;
- 1,2 g Chlorek wapnia;
- 0.3 g Gips piwowarski;
- 1,8 g Sól epsom;

Woda do wysładzania:

- 2,0 ml kwasu mlekowego;
- 1,6 g Chlorek wapnia;
- 0.4 g Gips piwowarski;
- 2,4 g Sól epsom;

27 paź 2022, 17:56