

PILS

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.6%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.2%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	50 g	1 min	7.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	45 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich Lager 2308	Lager	Płynne	300 ml	Wyeast

Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/14390-alderaan-brewery/page/9/?tab=comments#comment-467491>
4 wrz 2019, 07:46