

PILS #22 12°

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **628.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **393.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **506.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bohemian Floor Pilsner Weyermann	89 kg (79.1%)	79 %	3.75
Ziarno	Pilzneński Weyermann	9 kg (8%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Maris Otter Fawcett	2.5 kg (2.2%)	80 %	6.25
Ziarno	Monachijski Weyermann	5 kg (4.4%)	78 %	15
Ziarno	Carahell	7 kg (6.2%)	74 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	420 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Lubelski	2200 g	15 min	2.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	2000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 12°P
- Zasyp dziwny bo sprzątanie resztek z magazynu
30 lip 2024, 17:17