

PILS 8 GERMAN

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Barke Pilsner	5.5 kg (91.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	0.5 kg (8.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition (PL)	50 g	60 min	5.6 %
Gotowanie	Tomyski (Polish Hops)	50 g	20 min	4 %
Gotowanie	Tomyski (Polish Hops)	50 g	7 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	---
FERMENTACJA W 17-18°C-OD POCZĄTKU DOBICIE DO 10 PSI SAMO DO 15 PSI.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka Servomyces Lallemand	0.3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-50
Mg-5
Na-15
Cl-50
S04-85
HCO3-15
12 wrz 2024, 19:30