

Pils Golding

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	3.5 kg (29.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (4.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (8.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	100 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	40 g	0 min	4.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-189	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
----------------	-------	-------	------	---------------------------------------

Notatki

- Brzeczka 18.02
Blg start 12,5
Mech irlandzki 5min 10g
Kwas fosforowy 5ml do brzeczki 3ml do wysładzania
Burzliwa 14 dni
Cicha od 04.03
Rozlew 300g glukozy na 36l 12.03
18 lut 2021, 19:29