

Pils K 12,5 Blg wer. 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (67.2%)	80 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (14.9%)	72 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (14.9%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	styrian wolf	30 g	15 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian wolf	60 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula Polish Hops	60 g	5 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	500 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Drożdże - gęstwa drugie pokolenie
2 lut 2020, 15:57