

Pils - warsztaty 26.04.2024

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	10.5 kg (87.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (8.3%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (4.2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	80 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	150 g	1 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	57.5 g	Fermentis