

Polski Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszladzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (70%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (2%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

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

Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- pH zacierania=5,6, pH gotowania=5,3. Schłodzić do 10st i zadać drożdże. Fermentować w 10st przez dwa dni, następnie podnosić do 14st stopniowo 1st/1dzień. Kiedy fermentacja się skończy (ok 7-10dni), schłodzić do 8st i poczekać 1 dzień. Obniżyć do 2st na cichą i utrzymywać ok 10 dni. Schłodzić do -1st na 5 dni.
Nagazować 4,7g/l CO2
14 maj 2025, 14:35