

Saaz Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (76.2%)	82 %	4
Ziarno	castle malting - pilsen	1 kg (23.8%)	82 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga MX	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic) CP	30 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz PP	25 g	15 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand - diamond	Lager	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana kwasem mlekowym:
Zacieranie 16L - 3ml
Wysładzanie 11 - 4 ml
5 lis 2022, 09:05