

Tom Selleck 5

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	7 kg (100%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Magnum	50 g	1 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Brzeczke chłodzę do 25C.
Drożdże wsypuje bez uwadniania.
Wsadzam 8 wkładów z zamrażarki.
Wkłady wyjmuję po osiągnięciu 14C i puszczam fermentację wolno.
Fermentacja pod ciśnieniem 2bar.
Drożdże ruszają z kopyta tak po 48h.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (Lidil - Saguaro)	25000 g	Zacieranie	60 min

Inne	Woda wysładzanie (Lidl - Saguaro)	15000 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy Bergamotki	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy Bergamotki	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki pomarańczy Bergamotki	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirflock	2.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Witamina C	6 g	Fermentacja cicha	7 dni