

# German Pilsner

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Style **German Pilsner (Pils)**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **14 liter(s)**
- Total mash volume **19 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **20 min**

## Mash step by step

- Heat up **14 liter(s)** of strike water to **69.5C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **76C**
- Sparge using **18.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                | Amount      | Yield | EBC |
|-------|---------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 5 kg (100%) | 80 %  | 4   |

## Hops

| Use for             | Name     | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|--------|------------|
| Boil                | Magnum   | 20 g   | 60 min | 13.5 %     |
| Boil                | Tettnang | 15 g   | 10 min | 4 %        |
| Aroma (end of boil) | Tettnang | 15 g   | 0 min  | 4 %        |

## Yeasts

| Name             | Type  | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Extras

| Type   | Name           | Amount | Use for | Time   |
|--------|----------------|--------|---------|--------|
| Fining | Mech Irlandzki | 5 g    | Boil    | 10 min |

## Notes

- Mech Irlandzki opakowanie uwodnić w 0.5 litra wysłodzonej brzezki (może być spod samego końca wysładzania) i dodać na 10 minut przed końcem gotowania (wrzucić razem z pierwszą porcją Hallertau). Jeśli

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

mała saszetka to jedna, jeśli masz luzem to 5-6 gramów.

Fermentacja burzliwa 7 dni - 11 stopni (zakres 8-12)

Fermentacja cicha 7 dni - 11 stopni (celować w 6 - u mnie w piwniczce jest 10)

Przełąć między fermentacji (zalecane).

Do butelkowania 5.8 grama cukru na litr. Gazowanie 2 tygodnie. Jeśli skorzystałeś zostaw komentarz :)

*May 6, 2021, 10:57 AM*