

#14 Nowofalowy Pils

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Style **Classic American Pilsner**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **23.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **21.8 liter(s)**
- Total mash volume **27.3 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **100 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **21.8 liter(s)** of strike water to **56C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **52C**
- Keep mash **15 min** at **63C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Keep mash **20 min** at **100C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5.2 kg (95.4%)	80 %	3
Grain	Żytni	0.15 kg (2.8%)	85 %	6
Grain	Weyermann - Carapils	0.07 kg (1.3%)	78 %	4
Grain	Karmelowy żytni Strzegom	0.03 kg (0.6%)	75 %	150

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Motueka	15 g	90 min	8 %
Boil	Nelson Sauvin	25 g	20 min	11.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	10 g	20 min	11.8 %
Chmilenie przy 78 stopniach				
Dry Hop	Nelson Sauvin	15 g	3 day(s)	11.9 %

Dry Hop	Motueka	20 g	3 day(s)	7 %
---------	---------	------	----------	-----

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast 2278 Czech Pils	Lager	Liquid	125 ml	Wyeast
Starter 3 litrowy				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Pożywka dla drożdży	2 g	Boil	5 min
Other	Cynk	0.5 g	Boil	5 min
Other	Płatki drożdżowe	2.5 g	Boil	5 min
Fining	Whirlfloc	1 g	Boil	5 min
Pół tabletki				

Notes

- Zacieranie dekokcyjne.
Intensywnie gotować.
Napowietrzyć po 6-8h ponownie po zadaniu drożdży.
Profil wody do pilsa (bardzo miękka woda).
Refermentacja ekstraktem słodowym.
Zbierać dekę podczas fermentacji.
HMBC82G
Jan 2, 2020, 1:49 PM