

Desitka 3.0

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **2.5 %**
- Size with trub loss **30.8 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **36.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **64 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 **1 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **56C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **15 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Keep mash **20 min** at **100C**
- Sparge using **21.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **36.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński Soufflet | 5 kg (100%) | 82 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Premiant 2018 | 10 g | 90 min | 5.5 % |
| Boil | Premiant 2019 | 20 g | 45 min | 6.5 % |
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 15 min | 3.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------------|-------|--------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry | 11.5 g | Fermentis |
| Oslo | Ale | Dry | 10 g | --- |
| WLP885 - Zurich Lager Yeast | Lager | Liquid | 70 ml | White Labs |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------------------------------|--------|---------|--------|
| Other | Nieaktywne drożdże (3 łyżeczki) | 1 g | Boil | 10 min |
| Other | Siarczan cynku (30 ml roztworu) | 1 g | Boil | 10 min |
| Fining | Whirlfloc (pół tabletki) | 1 g | Boil | 10 min |

Notes

- Zacieranie dekokcyjne według instrukcji z Piwowara.

Przy chłodzeniu schłodzić ile się da i rozdzielić brzeczkę na trzy części: do kveików (od razu rozcieńczenie wrzątkiem, natlenienie, zadanie drożdży i grzanie) i dwie części do drożdży lagerowych (do rozcieńczenia lodowatą wodą i schłodzenia do 8 stopni).

Dla Oslo i W-34/70: 10-12 litrów

Dla WLP885: 8 litrów

Oct 25, 2020, 9:16 PM