

# Hoppy Pils lekki jak kilogram piór

- Gravity **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.2**
- Style **Bohemian Pilsener**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.8 liter(s)**
- Total mash volume **10.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **7.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **11.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2 kg (76.9%)	82 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg (11.5%)	78 %	4
Grain	Barke Pilsner	0.3 kg (11.5%)	78 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	10 g	60 min	8.59 %
Boil	Premiant	5 g	20 min	8.59 %
Boil	Sorachi Ace	10 g	20 min	9.3 %
Aroma (end of boil)	Sorachi Ace	20 g	0 min	9.3 %
Aroma (end of boil)	Pacifica (NZ)	30 g	0 min	5.4 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Nova Lager	Lager	Slant	300 ml	Moje sam zrobitem

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc	1 g	Boil	10 min

## Notes

- Fermentacja ciśnieniowa będzie robiona  
Drożdże Nova Lager odebrane z poprzedniej fermentacji ciśnieniowej  
Trzeci dzień fermentacji ciśnieniowej, dopiero drugie piwo robione na gęstwie. Czytałem opinie, że podobno z fermentacji ciśnieniowej nie powinno się używać drożdży kolejne razy, a z drugiej strony były opinie, że można używać, tylko nieco mniej razy niż suchary. Trochę się przestraszyłem, bo fermentacja DROŹDZY LAGEROWYCH z gęstwy ruszyła tak naprawdę po 3 godzinach, w temperaturze jeszcze około 22,5 stopni (myślałem, że tak 6h będzie spokojnie i spadnie sobie do 19-20). Natomiast szybko ruszyła, szybko drożdże zabrały się do pracy i dziś po 3 dniach fermentacja powoli zmierza ku końcowi - bardzo niewielkie bulkanie z rurki. Żadnych aromatów niepożądanych, tak jak też było ostatnim razem, tak i teraz lekki aldehyd z młodego piwa, ale tym razem praktycznie niewyczuwalny w całym pomieszczeniu, a jedynie po przyłożeniu rurki do nosa :D  
Wszystko wygląda bardzo dobrze i... 3 dni? WOW. Wiadomo, że tylko lekko ponad 10 BLG, ale jednak. Nie zmieniam jednak procedury i dam mu około 10 dni, może coś we wtorek/środę sobie z rurki lekko poleję dla testu. Jestem mega ciekawy aromatów z użytych przeze mnie chmieli - wszystkich używałem po raz pierwszy. Za kilka dni kolejny update. Kolejne piwo będę chciał zrobić próbując chmielić na zimno - miałem to zrobić już teraz, ale zapomniałem kupić magneśców, żeby trzymały woreczek z chmielem nad piwem, więc wszystko poszło na koniec gotowania + dorzuciłem jakieś tam resztki Galaxy z zamrażarki.  
Oct 5, 2024, 1:45 PM