

#46 Lager jasny pelny

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Style **German Pilsner (Pils)**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **48 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **50.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **61.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.5 liter(s) / kg**
- Mash size **63.8 liter(s)**
- Total mash volume **75.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **63.8 liter(s)** of strike water to **72.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **9.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **61.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 10 kg (86.2%) | 81 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Acidulated Malt | 0.6 kg (5.2%) | 80 % | 6 |
| Grain | Monachijski | 1 kg (8.6%) | 80 % | 16 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Tradition | 21 g | 60 min | 5.5 % |
| Boil | Marynka | 24 g | 60 min | 7.6 % |
| Boil | Lublin (Lubelski) | 18 g | 60 min | 4 % |
| Boil | Tradition | 30 g | 30 min | 5.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------|-------|-------|--------|------------|
| Safale W34-70 | Lager | Slant | 200 ml | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|---------|----------|--------|---------|--------|
| Finning | Wirflock | 2 g | Boil | 10 min |

Notes

- 20L na wysładzanie
Dało 50,5L
Og przed gotowaniem : 1.042
Apr 1, 2020, 10:08 PM
- Gotowanie wstępne 10 minut.
Gotowanie główne 60minut.
Feb 20, 2021, 5:23 PM
- Wydajność jak zawsze zaskakuje
SG 1.051
Wyszło 48L
Feb 20, 2021, 9:15 PM
- Eksperymenty:
Użycie drożdży po porterze 1.080 OG (19.3 BLG) zobaczymy jak sobie poradzą, raczej wpływ na barwę będzie znikomy.
Jedno piwo przefiltrowane hopsiderem z woreczkiem z drobną siatką (wiadro 25L).
Drugie piwo złane po opadnięciu białek bez filtrowania hopsiderem z siatką (wiadro 23L).
Kwestia do przemyślenia czy jest możliwość filtracji przepływowej, czy trzeba zawsze czekać aż białka opadną (ok 20 minut).
Feb 21, 2021, 10:41 PM
- 13.03.2021 piwo złane na cicha w celu oddzielenia drożdży i białek
20.03.2021 piwo złane FG 1.01
ABV 5.2%
Mar 20, 2021, 7:04 PM
- degustacja 22.04.2021:
W aromacie wyczuwalna chlebowość ze słodu monachijskiego, w smaku dość wysoka słodycz zakrywająca lekką chmielowość. Piwo bardzo pełne i wyraźnie chlebowe.
Styl tego piwa zdecydowanie zmierza w kierunku lagera Wiedeńskiego.
Wnioski:
Mniej słodu monachijskiego lub niższa temperatura zacierania.
Apr 22, 2021, 10:09 PM