

American pils

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **74**
- SRM **3.5**
- Style **Classic American Pilsner**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **36.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **27 liter(s)**
- Total mash volume **33 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **27 liter(s)** of strike water to **72.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **15.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **36.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 80 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Acidulated Malt | 1 kg (16.7%) | 80 % | 6 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|--------|--------|----------|------------|
| Boil | Simcoe | 35 g | 60 min | 13.2 % |
| Aroma (end of boil) | Simcoe | 40 g | 30 min | 13.2 % |
| Dry Hop | Simcoe | 25 g | 2 day(s) | 13.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Liquid | 800 ml | Fermentum Mobile |

Notes

- Warka 50. Warzone 24.01.2020. Wyszło z 28l 11 BLG. Problem ze starterem drożdży - nie ruszył:/ Drożdże w piwie na szczęście ruszyły choć fermentacja trwała 3,5 tygodnia i zeszło ledwie do 5 blg! Zlewane na cichą 12.02. - dobre wrażenie smakowe. Przy rozlewie też 5 BLG, lekko kwaskowe - być może za dużo siodu zakwaszającego. Wyszło z 50 butelek. Rozlew 22.02.

Ostatecznie wyszło mocno przegazowane - możliwe, że przez dużą ilość cukrów z brzezki.
Jan 20, 2020, 1:54 PM