

German Pilsner

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Style **German Pilsner (Pils)**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **14 liter(s)**
- Total mash volume **19 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **14 liter(s)** of strike water to **69.5C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **76C**
- Sparge using **18.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 5 kg (100%) | 80 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Boil | Tettnang | 15 g | 10 min | 4 % |
| Aroma (end of boil) | Tettnang | 15 g | 0 min | 4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------|--------|---------|--------|
| Fining | Mech Irlandzki | 5 g | Boil | 10 min |

Notes

- Mech Irlandzki opakowanie uwodnić w 0.5 litra wysłodzonej brzezki (może być spod samego końca wysładzania) i dodać na 10 minut przed końcem gotowania (wrzucić razem z pierwszą porcją Hallertau). Jeśli

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

mała saszetka to jedna, jeśli masz luzem to 5-6 gramów.

Fermentacja burzliwa 7 dni - 11 stopni (zakres 8-12)

Fermentacja cicha 7 dni - 11 stopni (celować w 6 - u mnie w piwniczce jest 10)

Przełąć między fermentacji (zalecane).

Do butelkowania 5.8 grama cukru na litr. Gazowanie 2 tygodnie. Jeśli skorzystałeś zostaw komentarz :)

May 6, 2021, 10:57 AM