

#106 Summer Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (72.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (9.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Corn, Flaked | 0.5 kg (18.2%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 10 g | 60 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Puławski 5 | 7.5 g | 10 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 5 g | 10 min | 7 % |
| Whirlpool | Puławski | 10 g | 0 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Zula | 10 g | 0 min | 7 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 15 % |

Notatki

- 05.08.2022
Fermentacja 1 bar 17 stopni
Cicha w 2°C
Chmienie na zimno w 15°C

Woda

Ca 99

Mg 14

SO 212

Na 12

Cl 71

HCO 15

Alkaliczność 12

Rozcieńczone na koniec 1,7l wody (10%), ale duże odparowanie - zbijane z 15blg po gotowaniu do 12,5

12 lip 2022, 18:53