

#14 - Fake Pilsner - "Czeski Piłkarz"

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	80 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast
bez startera				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Inne	witamina C	2 g	Butelkowanie	---
------	------------	-----	--------------	-----

Notatki

- Woda: Pół na pół - kranówka + demineralizowana

Celować w 19L / 14BLG po gotowaniu i dolać ok. 3L wody.

28-31°C / ~14 dni - raczej bez cichej

30 maj 2021, 23:59