

#14 Nowofalowy Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.2 kg (95.4%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	0.15 kg (2.8%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.07 kg (1.3%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.03 kg (0.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Motueka	15 g	90 min	8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	20 min	11.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11.8 %
Chmienie przy 78 stopniach				
Na zimno	Nelson Sauvín	15 g	3 dni	11.9 %

Na zimno	Motueka	20 g	3 dni	7 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2278 Czech Pils	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast
Starter 3 litrowy				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	2 g	Gotowanie	5 min
Inne	Cynk	0.5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Płatki drożdżowe	2.5 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki				

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne.
Intensywnie gotować.
Napowietrzyć po 6-8h ponownie po zadaniu drożdży.
Profil wody do pilsa (bardzo miękka woda).
Refermentacja ekstraktem słodowym.
Zbierać dekę podczas fermentacji.
HMBC82G
2 sty 2020, 13:49