

3B. Czech Premium Pale Lager pilsner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.1 kg (89.9%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (10.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	23 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 14 dni 10-12C
4 dni 2C
rozlew
leżak
15 lis 2022, 21:23