

#41 Włoski Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (90.3%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (6.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	100 g	10 min	4.38 %
Whirlpool	Saaz	50 g	0 min	4.38 %
w 90. stopniach				
Na zimno	Cascade	100 g	2 dni	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	35 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	7 g	Zacieranie	0 min
1,8 łyżeczki				
Czynnik do wody	Sól	2 g	Zacieranie	0 min
0,3 łyżeczki				
Czynnik do wody	Calcium Chloride (dihydrate)	4 g	Zacieranie	0 min
0,9 łyżeczki				

Notatki

- Przepis z "Piwowara". Woda w 100% Żywiecki Kryształ, modyfikowana dodatkami jak w przepisie powyżej.

Start fermentacji 10 stopni. Po 24h podniesienie temperatury do 11.

3 kwi 2021, 10:02