

#45 (K)fake Pils Saaz

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.87 kg (96.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.07 kg (3.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	50 min	3.11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Płynne	64.91 ml	Kveik

Notatki

- wyszło 12 Brix 8,5 litra
9 gru 2020, 14:31