

#46 Lager jasny pelny

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **75.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (86.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.6 kg (5.2%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	21 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	24 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18 g	60 min	4 %
Gotowanie	Tradition	30 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale W34-70	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 20L na wysładzanie
Dało 50,5L
Og przed gotowaniem : 1.042
1 kwi 2020, 22:08
- Gotowanie wstępne 10 minut.
Gotowanie główne 60minut.
20 lut 2021, 17:23
- Wydajność jak zawsze zaskakuje
SG 1.051
Wyszło 48L
20 lut 2021, 21:15
- Eksperymenty:
Użycie drożdży po porterze 1.080 OG (19.3 BLG) zobaczymy jak sobie poradzą, raczej wpływ na barwę będzie znikomy.
Jedno piwo przefiltrowane hopsiderem z woreczkiem z drobną siatką (wiadro 25L).
Drugie piwo złane po opadnięciu białek bez filtrowania hopsiderem z siatką (wiadro 23L).
Kwestia do przemyślenia czy jest możliwość filtracji przepływowej, czy trzeba zawsze czekać aż białka opadną (ok 20 minut).
21 lut 2021, 22:41
- 13.03.2021 piwo złane na cicha w celu oddzielenia drożdży i białek
20.03.2021 piwo złane FG 1.01
ABV 5.2%
20 mar 2021, 19:04
- degustacja 22.04.2021:
W aromacie wyczuwalna chlebowość ze słodu monachijskiego, w smaku dość wysoka słodycz zakrywająca lekką chmielowość. Piwo bardzo pełne i wyraźnie chlebowe.
Styl tego piwa zdecydowanie zmierza w kierunku lagera Wiedeńskiego.
Wnioski:
Mniej słodu monachijskiego lub niższa temperatura zacierania.
22 kwi 2021, 22:09