

## #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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj 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 hopspiderem z woreczkiem z drobną siatką ( wiadro 25L ).  
Drugie piwo złane po opadnięciu białek bez filtrowania hopspiderem 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*