

#95 PILS

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	17 g	40 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	0 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11 g	---

Notatki

- Woda (target):
Ca 140, Mg 15, SO 85, Na 52, Cl 170, HCO 230, Alkalinity 190
highly malty, good for dark beer :((((smuteczek
na 15l Saguaro Lild: 2,6g chlorku wapnia, 1,7g soli

Warzenie 11/12/21

Fermentacja : 18, 8, 18 ciśnienie cały czas

11 gru 2021, 10:08