

Alepiwo.pl - Czeski Pilsner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsneński	3.3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	0.7 kg (15.9%)	80 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Sterling	25 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Sterling	25 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T (2g to jedna tabletką)	2 g	Gotowanie	5 min
------------	------------------------------------	-----	-----------	-------

Notatki

- Woda do wysładzania ma temperaturę 70-80C.
Osiadanie złoża przy filtracji nie trwa dłużej jak mycie sprzętu po zacieraniu.
Przy wysładzaniu zawracam pierwsze pięć litrów i całość wysładzania nie trwa więcej niż 30 minut.
Podgrzewam do wrzenia pod pokrywką.
Warze bez pokrywki.
Po warzeniu filtracja chmielin przez 40L worek filtracyjny nałożony na fermentor.
Napowietrzanie łopatką na wkrętarce jakieś 2 minuty.
Fermentacja burzliwa 21 dni w temperaturze 12C (dekantacja)
Fermentacja cicha 14 dni w temperaturze 12C (dekantacja)
Nasycenie CO2 na poziomie 2.2
6 lis 2018, 15:38