

BM Pils

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	4.5 kg (81.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Monachijski Typ I	0.5 kg (9%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.05 kg (0.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	3 %
Na początku zacierania, zrobić przerwę 5-10 minutową w temperaturze 52-55 stopni				
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3 %

Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP940 - Mexican Lager Yeast	Lager	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przed dodaniem zalać połową szklanki ciepłej wody na 30 minut				
Inne	Glukoza	114 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fermentacja:
 - Burzliwa 10°C ok. 14 dni
 - Leżakowanie 2°C ok. 21 dni

Po zabutelkowaniu zostawić w temperaturze ok. 10°C na co najmniej 4 tygodnie
13 wrz 2023, 14:12