

bohemian pilsener

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (80.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.5 kg (8.1%)	82 %	14
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	hallertauer mittel fruh	25 g	45 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	750 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 15 litrów ciepłej wody względnie pozbawionej kamienia
5 litrów wody destylowanej.
słody wsypujemy powoli cienką warstwą i mieszamy, następnie znowu tylko cienka warstwa 2-3 cm na powierzchni i mieszamy. (do 66 stopnia cel.) przerwę białkową przy 55 odpuszczamy ze względu na słody weyermanna które i tak już są najwyższych lotów modyfikowane i nie trzeba ;)

35 min czekania....

72 stopnie 20 min czekania....

77 stopni 20 min czekania.. wysładzanie.
1 sie 2018, 20:22