

CASCADE PL HOPPY LAGER

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.7 kg (90.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.6%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	35 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	7.8 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Cascade PL	80 g	5 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Płynne	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Jednowarowa dekokcja, odbiór na początku 70°C
14 kwi 2025, 22:14