

Classic Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.1 kg (72.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Heidelberg | 0.4 kg (13.8%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.4 kg (13.8%) | 80 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 5 g | 40 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 30 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 5 min | 4.5 % |
| Na zimno | Saaz (Czech Republic) | 60 g | 3 dni | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------------------------|-------|--------|--------|------------|
| WLP840 - American Lager Yeast | Lager | Gęstwa | 100 ml | White Labs |
|-------------------------------|-------|--------|--------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Woda RO kran 1:1

do zacierania 11.5L - 2.5 ml kwas mlekowy
do wysładzania 7 L - 3 ml kwas mlekowy
6 lut 2022, 10:54