

CZECH PILSNER

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński klepiskowy Bruntal	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód Carapils® Weyermann®	0.4 kg (8.9%)	75 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	10 g	60 min	7.31 %
Gotowanie	Sladek	20 g	30 min	7.31 %
Gotowanie	Saaz	30 g	30 min	3.05 %
Gotowanie	Saaz	35 g	15 min	3.05 %
Whirlpool	Saaz	35 g	20 min	3.05 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Saflager W34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- woda miękka, niemal pozbawiona składników mineralnych;

chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;

schłodzenie brzezki do temp. 9-10°C;

fermentacja - temperatura otoczenia w głównej fazie fermentacji 11-12°C; dojrzewanie w temp. 15-16°C;

przed rozlewem 2-dniowy cold crash;

rozlew - poziom nasycenia 2,2-2,3 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 50-100; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -75-0

31 paź 2019, 21:34