

Czeski Pils 2023 - 28.01.2023r.

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **2.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **60 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **25 min w 72C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (95%)	81 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	55 g	70 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.7 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	40 g	10 min	4.7 %

Notatki

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8X914XY>

0. Przerwa białkowa 52°C - 5 minut
1. podgrzewamy do 62°C - 5 minut
2. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt podgrzewamy do 72°C i trzymamy 15 minut
główny zacier utrzymujemy przy 62°C
3. zagotowujemy dekokt, gotujemy 15 min
4. dodajemy dekokt do zacieru głównego, ustalamy temp na 72°C - 30 min
5. Mash out 76-78°C

7. wysładzanie

Brzeczka przednia: 27 litrów 10,4 BLG (90% wydajności zacierania zamiast 80%) + 2,5 l wody = 29,5 l
brzeczki 9,5 BLG

Chmielenie

Szyszka luzem 55g na 70 min

Granulat 20 g na 10 min (hopspider)

Granulat 40 g na 0 przed końcem (hopspider) + hopstand od 100 do 90°C (10 minut)

Brzeczka nastawna

ilość = 20 l (straty w wyniku chmielenia szyszką = ok 4 litry)

ekstrakt: 11 BLG

Zadanie drożdży: 300 ml gęstwy 7 dniowej Lallemand Lager (I) - 29.01.23r. godz 14:00 - do brzeczki o temp 12/13°C (drożdże ok 13/14°C)

Odfementowanie: 2,1 BLG

27 sty 2023, 21:19