

Fast as Helles

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (95.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- Po zagotowaniu schłodzić do 10° C, upewnij się, że piwo ma odpowiednią temperaturę przed zadaniem drożdży. Fermentować w temperaturze 10° C przez 3 dni, podnieść temperaturę do 13° C i fermentować jeszcze przez 3 dni, podnieść temperaturę do 16° C i fermentować jeszcze 2 dni, podnieść temperaturę do 18° C i fermentować jeszcze 2 dni. Sprawdź gęstość piwa, jeśli jest gotowe, przejdź do butelkowania. Jeśli nie, poczekaj jeszcze 2 dni i sprawdź ponownie.
13 lis 2020, 10:42