

# German Pils PintaLidl

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (33.3%)	80.5 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	30 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	5 min	5 %
Na zimno	Hallertau Tradition	45 g	3 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	100 ml	White Labs

## Notatki

- Woda RO:Kran 1:1 - do zacierania  
Dodałem 2 gr chlorku wapnia do zacierania

Do wysładzania 6L RO 1.8L Kran

14 gru 2021, 09:00