

German pils tg 2019

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5.5 kg (82.1%) | 81 % | 2.5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.2 kg (3%) | 79 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Tradition | 10 g | 0 min | 6 % |
| Gotowanie | Tradition | 10 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 250 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- 3 pokolenie 1. dyszka 2. dortmunder
26 sty 2019, 12:51