

German Pils V2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **58.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (90.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (4.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	47 g	90 min	7.9 %
Gotowanie	Tradition	74 g	20 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	50 g	10 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Gęstwa	412.5 ml	White Labs

Notatki

- Gęstość początkowa 11 brix
16.03- 5.4 brix, czyli 2.65 blg
29.03 - 5,4 brix, czyli 265 blg
24 lut 2024, 16:57