

German Pilsner

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Słód Pilsneński Premium | 4.5 kg (94.7%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Castlemalting - Biscuit Malt | 0.1 kg (2.1%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.15 kg (3.2%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 10 g | 90 min | 6.1 % |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 20 g | 30 min | 6.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 10 g | 20 min | 6.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 10 g | 15 min | 6.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 10 g | 5 min | 6.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 2007 Pilsen Lager | Lager | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|------------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Sól Epsom | 3 g | Zacieranie | 65 min |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy | 2 g | Zacieranie | 65 min |

Notatki

- 1. jeden starter 1.5l 9 BLG
 - 2. Woda 50%/50% kranówka i demineralizowana + sól i kwas
 - 3. Fermentacja burzliwa 2 tygodnie 8-10 st., cicha 2 tygodnie w 1 st,
 - 4. Wysycenie 2.5 vol
- 22 sty 2022, 02:17