

## German Pilsner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum   | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Tettnang | 15 g  | 10 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Tettnang | 15 g  | 0 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |

### Notatki

- Mech Irlandzki opakowanie uwodnić w 0.5 litra wysłodzonej brzezki (może być spod samego końca)

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

wysładzania) i dodać na 10 minut przed końcem gotowania (wrzucić razem z pierwszą porcją Hallertau). Jeśli mała saszetka to jedna, jeśli masz luzem to 5-6 gramów.

Fermentacja burzliwa 7 dni - 11 stopni (zakres 8-12)

Fermentacja cicha 7 dni - 11 stopni (celować w 6 - u mnie w piwniczce jest 10)

Przełać między fermentacji (zalecane).

Do butelkowania 5.8 grama cukru na litr. Gazowanie 2 tygodnie. Jeśli skorzystałeś zostaw komentarz :)

*6 maj 2021, 10:57*