

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**
- Wyszładzaj 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