

Hoppy german pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pilzneński	3 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calista	15 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Calista	10 g	5 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Calista	10 g	0 min	3.9 %
85°C 30'				
Whirlpool	Huell Melon	10 g	0 min	7.5 %
85°C 30'				
Na zimno	Calista	20 g	3 dni	3.9 %
Na zimno	Huell Melon	20 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---
---------	-------	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 14 burzliwej
21 cichej
16 cze 2022, 18:51