

# Hoppy Pils lekki jak kilogram piór

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (11.5%)	78 %	4
Ziarno	Barke Pilsner	0.3 kg (11.5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	10 g	60 min	8.59 %
Gotowanie	Premiant	5 g	20 min	8.59 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	20 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	0 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	30 g	0 min	5.4 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %

## Drożdże

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

Nova Lager	Lager	Gęstwa	300 ml	Moje sam zrobiłem
------------	-------	--------	--------	-------------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Fermentacja ciśnieniowa będzie robiona  
Drożdże Nova Lager odebrane z poprzedniej fermentacji ciśnieniowej  
Trzeci dzień fermentacji ciśnieniowej, dopiero drugie piwo robione na gęstwie. Czytałem opinie, że podobno z fermentacji ciśnieniowej nie powinno się używać drożdży kolejne razy, a z drugiej strony były opinie, że można używać, tylko nieco mniej razy niż suchary. Trochę się przestraszyłem, bo fermentacja DROŻDŻY LAGEROWYCH z gęstwy ruszyła tak naprawdę po 3 godzinach, w temperaturze jeszcze około 22,5 stopni (myślałem, że tak 6h będzie spokojnie i spadnie sobie do 19-20). Natomiast szybko ruszyła, szybko drożdże zabrały się do pracy i dziś po 3 dniach fermentacja powoli zmierza ku końcowi - bardzo niewielkie bulkanie z rurki. Żadnych aromatów niepożądanych, tak jak też było ostatnim razem, tak i teraz lekki aldehyd z młodego piwa, ale tym razem praktycznie niewyczuwalny w całym pomieszczeniu, a jedynie po przyłożeniu rurki do nosa :D  
Wszystko wygląda bardzo dobrze i... 3 dni? WOW. Wiadomo, że tylko lekko ponad 10 BLG, ale jednak. Nie zmieniam jednak procedury i dam mu około 10 dni, może coś we wtorek/środę sobie z rurki lekko poleję dla testu. Jestem mega ciekawy aromatów z użytych przeze mnie chmieli - wszystkich używałem po raz pierwszy. Za kilka dni kolejny update. Kolejne piwo będę chciał zrobić próbując chmielić na zimno - miałem to zrobić już teraz, ale zapomniałem kupić magnesów, żeby trzymały woreczek z chmielem nad piwem, więc wszystko poszło na koniec gotowania + dorzuciłem jakieś tam resztki Galaxy z zamrażarki.  
5 paź 2024, 13:45