

Italian Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (91.4%)	82 %	4
Ziarno	Castlemating - Caramel Pils	0.3 kg (8.6%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda RO kran 1:1
- zacieranie 17L 12+5L -> 2ml kwas mlekowy

- wysładzanie 9L 7+2L -> 1ml kwas mlekowy

Ph kontrola przy zacieraniu na poziomie 5.2-5.4

5 lut 2024, 17:43