

Mega Dobry Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **5.3**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **60.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (69.7%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (30.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Magnum	5 g	20 min	13.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew NovaLager	Lager	Suche	11.5 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Pierwsza fermentacja ciśnieniowa - rozpoczęcie w 20,5 stopnia; ciśnienie od 15 psi w dzień 1 do 17 PSI w dzień 2, 3 i 4. Dzień 5 koniec fermentacji (zostawiam na 3 dni jeszcze żeby "posprzątały"). Zero diacetylu, zero siarki. W dniach 1-3 lekki aldehyd - ale to chyba normalne - potem go już nie było. Nie mam Ispindela, ale można zakładać, że temp. mogła wzrosnąć do nawet 22 stopni (w pomieszczeniu około 17,5 stopnia), z tym, że mocno "ciągnie" od podłogi i piwa, które stały w tych 17,5 stopniach potrafiły mieć jeden stopień mniej temperatury niż otoczenia (po zakończeniu burzliwej), więc nie wiem do ilu drożdże podgrzały młode piwo
22 wrz 2024, 10:11