

ND ant ISP kolaboration Grill PILS

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód zakwaszający | 0.2 kg (3.7%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Słód krótki | 0.2 kg (3.7%) | --- % | --- |
| Dodatek | Płatki ryżowe | 0.5 kg (9.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nectaron NZ | 40 g | 45 min | 12.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 50 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| 34/70 | Lager | Gęstwa | 100 ml | --- |

Notatki

- Fermentacja 5 dni w 11 st.
Od 6 fermentacja w 19 st przez 6 dni
Potem lagerowanie ochładzamy po 1 st. dziennie do 5 st.
8 maj 2021, 16:27