

Nelson Sauvin Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 2.8 kg (52.8%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 2 kg (37.7%) | 82 % | 14 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.5 kg (9.4%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum | 30 g | 80 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 50 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvin | 50 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Gęstwa | 250 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|------------|-----|-----------|--------|

Notatki

- 100% wody RO. Profil wody zbliżony do pilzneńskiej (CW2XPFM)
20 kwi 2017, 11:25