

Niemiec

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	15 g	10 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	20 g	0 min	3 %

Drożdże

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

Notatki

- 3 tygodnie fermentacji temp 4-12, - zlanie na dobę do nowego wiadra aby było klarowniejsze.
Refermentacja 110 g na 20 l, 10 stopni
29 sty 2024, 19:31