

## Nowofalowy American Miami Pils 4-01-2019 v2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6.4 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	12 g	20 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	18 g	5 min	6.9 %
Whirlpool	Mosaic	14 g	10 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Notatki

- woda o niskiej zawartości węglanów i dwuwęglanów (do 50 ppm);  
chmienie whirlpool od 80C - przerwa 20 minut;  
schłodzenie brzeczki do temp. 8-10C;  
fermentacja burzliwa 8-12C;  
w końcowej fazie fermentacji burzliwej podniesienie temp. o 5C na 24h (tzw. przerwa diacetylowa);  
fermentacja cicha - 4 tyg. w temp. 1-4C;  
rozlew - nasycenie 2,3 plus ewentualnie niewielka ilość (max 1/10 paczki) świeżych drożdży do refermentacji na 20l piwa  
refermentacja - 7 dni w temp. 8-12C, a następnie 30 dni lagerowanie w temp. 0-4C  
2 sty 2020, 10:48