

Nowofalowy pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **3.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (84%)	80 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.8 kg (16%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Cascade	25 g	---	6 %
Whirlpool	Chinook	25 g	---	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 5g gipsu, zacieranie w kociołku automatycznym, 4x mieszanie żeby wyrównać temp, raz po 10min wygrzewu żeby zachować klarowność, dodatkowo 50-60g łuski ryżowej
26 wrz 2021, 12:32