

paPils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **50**
- SRM **3.7**
- 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 **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **11 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **11 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **56.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **11 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **11 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (87.5%)	90 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.5%)	90 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's
Rehydratyzowane ostudzoną brzezka				

Notatki

- po pierwszym kroku zacierania, dolano 4 litry wody temp.97 stopni
19 mar 2020, 17:43