

## Piątek 13-ego niePils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **6.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (82%)	81 %	4
Ziarno	Cookie	1.1 kg (18%)	81 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	90 min	11.7 %
Gotowanie	Magnum	10 g	45 min	11.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	15 min	3.4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70 Gozdawa	Lager	Suche	11.5 g	gozdawa
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- W34/70 z Gozdawy nie wystartowały tak jak powinny, po tygodniu powolnego ruszania (sic!), postanowiłem dodać S-04, po 24h bulka aż miło.

Błędem było nie przygotowanie startera 24h wcześniej i start fermentacji w za niskiej temperaturze (wg mnie)

Następnym razem start fermentacji w 20 stopniach, dopiero potem przenieść do 10 stopni.  
20 lis 2020, 08:56