

PILS #1 (UNDER PRESSURE)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (94.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (5.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	70 min	11 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	70 g	1 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- -Starter 1100ml ~200 mld komórek
 - Zacieranie: Ustalenie temperatury na 63 stopnie. Po 10 minutach odebrać 1/3 zacieru do osobnego garnka (dekokt) i podgrzać do 72 stopni na 15 minut a następnie do 100 stopni i gotować 10 minut. W tym czasie w głównym garze utrzymujemy temperaturę 63 stopnie. Po gotowaniu dekoktu zwrócić go do głównego gara i ustalić temperaturę w garze na 72 stopnie i utrzymać przez 30 minut. Podgrzać do 78 stopni i przenieść do filtracji.
 - Fermentacja pod ciśnieniem 1bar, w temperaturze pokojowej (21-23 stopnie), wyczuwalne lekkie estry.
 - zbyt szybkie podnoszenie temperatury dekoktu spowodowało lekkie aczkolwiek wyczuwalne przypalenia.
- 17 maj 2021, 21:05