

Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **28.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (92.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.4 kg (5.3%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	3 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	3 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Notatki

- 32 litry, 13,5 blg, Drożdże ze startera.
1 gru 2016, 19:56