

Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (74.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Cookie Viking Malt | 0.3 kg (6.4%) | 72 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 0.9 kg (19.1%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | gotowanie | 0 g | 90 min | 1 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 10 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-------|-------|-------|--------------|
| gozdawa pilsner | Lager | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | kwask mlekowy | 1 g | Zacieranie | --- |

Notatki

- Woda destylowana 2/3 - czyli 10l.
Zakwasic troche wode w razie potrzeby!
Wysładzanie 50/50 woda destylowana.
Dodac pozywki do drozdzy.
6 lis 2020, 10:26