

PILS #22 12°

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **628.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **393.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **506.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Bohemian Floor Pilsner Weyermann | 89 kg (79.1%) | 79 % | 3.75 |
| Ziarno | Pilzneński Weyermann | 9 kg (8%) | 80.5 % | 3.5 |
| Ziarno | Maris Otter Fawcett | 2.5 kg (2.2%) | 80 % | 6.25 |
| Ziarno | Monachijski Weyermann | 5 kg (4.4%) | 78 % | 15 |
| Ziarno | Carahell | 7 kg (6.2%) | 74 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 420 g | 60 min | 17.2 % |
| Whirlpool | Lubelski | 2200 g | 15 min | 2.9 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast | Lager | Płynne | 2000 ml | White Labs |

Notatki

- Zgłoszenie 12°P

Zasyp dziwny bo sprzątanie resztek z magazynu
30 lip 2024, 17:17