

PILS #23

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **350 L**
- Całkowita objętość zacieru **450 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bohemian Pilsner Weyermann	100 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	750 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	750 g	10 min	3 %
Whirlpool	Tomyski	1750 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafLager S-23	Lager	Suche	1000 g	Fermentis

Notatki

- Zgłoszenie 10.8°P.

Zmienić chmielenie na goryczkę w razie końca Premiant, zastąpić Magnatem.
Symulowanie dekokcji - zatężanie brzezki przedniej.
5 mar 2025, 22:30