

Pils 24

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **7.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Carabody	1 kg (7.7%)	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	3.8 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	14 dni	5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	14 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Brzezka 03.01
Mech irlandzki 15min
Cicha od 17.01
Na zimno do W34/70 Lubelski a do S04 East kent golding
3 sty 2024, 09:46