

Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Huell Melon	40 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
salfager S 34-70	Lager	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Woad 65 C -wsypujemy śrutę i utrzymujemy temp. 62 C przez 25 min. Potem podgrzewamy do 72 C i utrzymujemy do otrzymania ujemnej próby jodowej. Następnie podgrzewamy do 76 C i przelewamy do filtratora. Wysładzamy 16 litrami wody
14 lis 2017, 15:49