

Pils Kurla

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **59**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.25 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	22 g	30 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	20 g	---

Notatki

- Palmer Book, dekokacyjne jednowarowe
15 cze 2022, 23:10