

Pils legnicki

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.6 kg (86%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (11.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz zakwaszający | 0.15 kg (2.8%) | --- % | 4.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Hallertau tradition | 50 g | 0 min | 5.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 30 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Munich Lager | Lager | Płynne | 150 ml | --- |

Notatki

- - słód do 16 litrów wody o temp. 45 st.C
 - 53 st.C - 15 min
 - 63-62 st.C - 20 min
- dekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min
- dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min
- reszta cały czas w 63-62 st.C
- dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego
 - 73-71 st.C - 40 min
 - 75 st.C i filtracja

16 mar 2018, 20:51