

PILS Magnat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat (2018)	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Magnat (2018)	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Magnat (2018)	30 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat (2018)	40 g	1 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	5 min
------------	-------------	-----	-----------	-------

Notatki

- Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam zacier.
Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80C.
Przy wysładzaniu przepływ max 1L/min.
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką.
Warze bez pokrywki.
Hopstand 80-65C (20 minut).
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.
Drożdże uwadniam przez 20 minut w 200 ml wody o temperaturze pokojowej.
Brzecznię schładzam do 20C, zadaję drożdże i w ciągu 24h obniżam temperaturę w lodówce do 9C.
Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 9-11C (dekantacja)
Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 9-11C (dekantacja i rozlew)
Nasycenie CO2 na poziomie 2.3
Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.
30 gru 2018, 14:24