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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzeczki

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 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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.
  Brzeczkę 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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.