

Pils na rocznice

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.5 kg (94.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.25 kg (4.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.05 kg (0.9%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 30 min | 3.72 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 3.72 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 10 min | 3.72 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 5 min | 3.72 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 34.5 g | Fermentis |

Notatki

- Woda ro
21 lis 2020, 00:19