

Pils niemiecki 12 CP

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (87.1%)	81 %	4
Ziarno	Steinbach Karamel Pils	0.4 kg (9.4%)	79 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (3.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Tettnang	25 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	25 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO-01	Lager	Suche	21 g	Browin Sp. z o.o. Sp. K.

Notatki

- Link do oryginalnej receptury
<https://drive.google.com/file/d/1gw9KvasQbxoPE38rYdGM24fACtQ0rmhT/view?usp=sharing>
12 lut 2018, 08:36