

Pils niemiecki (7)

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (71.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (28.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	50 g	40 min	3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	płatki ryżowe	300 g	Gotowanie	40 min
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

1. Zacieranie:
Dodajemy ześrutowany słód oraz płatki ryżowe do wody 18l o temp. 520C. Wyłączamy palnik na 10 min. i robimy przerwę białkową. Około 10min. Następnie podgrzewamy zacier do temp. 62-680C. Wyłączamy palnik na 10-60min. i robimy przerwę scukrzającą (maltazowa, beta amylazowa). Ponownie podgrzewamy zacier do temp. 720C. Wyłączamy palnik na 10-30min. robimy przerwę (destynująca, alfa-amylazowa). Potem temperaturę zacierania podnosimy do 78oC i aktywność enzymów zanika lub przynajmniej przestaje wzrastać. Brzeczka piwna staje się rzadsza i łatwiej ją przefiltrować.
2. Chmienie:
Gotować 60min dodając dawkę chmielu Hallertauer Taurus 50g na początku gotowania oraz płatki ryżowe.
3. Fermentacja:
- burzliwa w temp. 09-150C (ok. 7 dni)
- cicha w temp. 5-100C (ok. 7 do 14dni).
4. Refermentacja i leżakowanie:
Butelkować z użyciem glukozy od 50 do 150g na 25l piwa. Na czas refermentacji trzymać przez dwa tygodnie temp. 100C. Po uzyskaniu prawidłowego nagazowania przechowywać w chłodnym zaciemnionym pomieszczeniu.
12 lis 2015, 23:11