

Pils - nowafala

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **5.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszladzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	30 min	6.9 %
Whirlpool	Chinook	25 g	30 min	13 %
Na zimno	Sybilla	25 g	4 dni	6.9 %
Na zimno	Chinook	25 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezu	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	0 min
Inne	Pożywka do drożdży	5 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	Żelatyna	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Drożdże uwadniane 1 dzień z dodatkiem 50-100g ekstraktu słodowego w 1l wody pod mieszadłem magnetycznym z dodatkiem 1-2g pożywki do drożdży.

5 ml kwasu mlekowego dodano do wody do zacierania
1 ml kwasu mlekowego dodano do wody do wystadzania

Profil wody
Ca+2Mg+2Na+Cl-SO4-2HCO3-
Actual82.816.13.057.4144.70.423

Ph zacieru 5.42

Nie zapomnieć napowietrzyć brzeczek!!!

Fermentacja pod ciśnieniem 1.8-2 bar w temperaturze ~20 stopni
6 kwi 2025, 09:52