

Pils nr.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (83.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.27 kg (5.7%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	22 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	6 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	6 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

active dry brewing yeast	Ale	Suche	12.5 g	---
--------------------------	-----	-------	--------	-----

Notatki

- Przelane do fermentatora po ok 12h.
Osiągnięte 17l dopełniono do 22l.
1 mar 2017, 19:33