

Pils Ogrodowy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **2.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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 **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (38.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Heidelberg	1.7 kg (32.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (9.6%)	74 %	3
Ziarno	Chit Malt	1 kg (19.2%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	50 g	60 min	2.8 %
Gotowanie	Rody Hdowlane 3/20	25 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Zibi	50 g	5 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Rody Hodowlane 3/20	25 g	1 min	7.5 %
Whirlpool	Zibi	25 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Rody Hodowlane 3/20 na bio	25 g	1 dni	11.3 %

Drożdze

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------

Notatki

- Woda
Ca 60
Mg 20
Na 50
Cl 75
SO₄ 150
HCO₃ 30

Ph 5,2

10 min przed Whirflock

Fermentacja

8 - 1 dzień

10 - 7 dni

11 - 1 dzień

12 1 dzień

16 2 dni

potem cich 10 C 10 dni

lagerowanie 2 st 10 dni

12 kwi 2025, 15:03