

Pils PLCZDE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (87.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tettnanger	50 g	0 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Diamant	30 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	5 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- 100% kropla beskidu
20 lut 2023, 11:11