

Pils test

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (97%)	80 %	4
Ziarno	Ireks Zakwaszający	0.2 kg (3%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	3.05 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	75 g	15 min	3.05 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	75 g	1 min	3.05 %

Notatki

- CaSO4 0,2g CaCl2 0,4g NgSO4 0,2g NaHCO3 0,4g CaCO3 0,3g
29 gru 2024, 17:19