

Pils v2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **1 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **49.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Pilzneński	4.5 kg (86.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz - Monachijski	0.2 kg (3.8%)	80 %	16
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (9.6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	30 min	4.1 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	10 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	15 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	5 min	4.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	1 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Opshaug	Ale	Gęstwa	50 ml	Priv
Fermentacja w temperaturze 25-28				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Żelatyna	3 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Woda kranowa
Nagazowanie celować w 2.7
4 lut 2021, 09:42