

Pils war18

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **5.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **35.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	5 kg (33.3%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	50 g	15 min	14 %
Whirlpool	Denali	50 g	20 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	44 g	Fermentis

Notatki

- Fermentacja pod ciśnieniem ok 0.8 bara w 3 petainerach 30l
19 lis 2021, 09:17