

Pils z jeczmenia

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (43.5%)	82 %	4
Ziarno	Cookie	0.2 kg (5.8%)	70 %	50
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1.2 kg (34.8%)	75 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.35 kg (10.1%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (5.8%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Chinok	20 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Gęstwa	300 ml	Gozdawa

Notatki

- Surowce niesłodowe skleikowane i dodane do dekoracji. Zacieranie infuzyjne 62 stopnie słody 40 min dodany kleik i 72 stopnie do negatywnej próby, wygrzew do 75
17 kwi 2024, 12:38