

Pilsner na beczcze grudniowy23

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **6.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	17
Ziarno	viking malt red active	1 kg (14.3%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	20 min	7.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	3.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	20 min	2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w35	Lager	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- wodka, picie będzie gradobicie.. zamiast 30g marynka poszło 50g... wyjęte po 20 min, reszta chmieli bez zmian\
9 gru 2023, 01:13