

pilsner podobny do pierwszego

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **100C**
- Wyladuj używając **32.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.5 kg (92.6%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.2%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (1.2%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	15 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	20 g	Fermentis

Notatki

- 2 saszetki drożdży, wysładzanie 80 stopni.
18 lip 2017, 12:37