

pilsner z kezbekiem

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **47.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłżeński malteurop	10 kg (90.9%)	85 %	4
Ziarno	karmelowy strzegom	0.5 kg (4.5%)	80 %	30
Ziarno	monachijski strzegom	0.5 kg (4.5%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	kazbek	40 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	kazbek	50 g	30 min	5.7 %
Gotowanie	saaz	40 g	25 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	saaz	50 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- fermentacja w temp.8°C
6 paź 2019, 11:34