

Pilzner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **58.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (7.7%) | 75 % | 15 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (7.7%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.2 kg (3.8%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sladek | 40 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 30 min | 3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 100 g | 1 min | 3 % |
| Gotowanie | Sladek | 10 g | 1 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 12 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Klarowanie | żelatyna | 2 g | Fermentacja cicha | 2 dni |
| Czynnik do wody | gips | 0.7 g | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | gorzka sól | 0.5 g | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | sól kuchenna | 0.3 g | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | chlerek wapnia | 0.8 g | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | kredy | 1 g | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | kwask fosforowy | 2 g | Zacieranie | 1 min |
| Inne | Pożywka | 2 g | Zacieranie | 1 min |

Notatki

- Woda Destylowana

54°C-wsypane słozy i 1/3 do dekokcji

Dekokt 1 : -> 62°C-15min , 72°C-15min, gotowanie 15min zawrócenie dekoktu i 64°C po 15min kolejna dekokcja

Dekokt 2: ->72°C-10min, gotowanie 15min, zawrócenie dekoktu i pogrzenie do 74°C

74°C ->70°C - 30min

76°C- 15min

79 °C Mash out

do wysładzania kwas fosforowy.

Burzliwa - 21dni - temp.9* C

Diacetylowa - 4-7 dni - temp.15* C

Leżakowanie - 2-3 miesiące - temp. 2* C

Butelkowanie.

Refermentacja 14 dni - temp. 12 * C

31 sie 2016, 03:05