

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 słoły 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