

## Pociśnięty

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (79.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.4%)	78 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.4 kg (9.1%)	50 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	40 g	50 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	40 g	50 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	1 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Zacieranie	90 min
Obniżenie pH do 5.7				

## Notatki

- Fermentacja ciśnieniowa po zadaniu drożdży w temperaturze 19-20 C. Nabić ciśnienie 15 PSI.  
12 sty 2024, 13:52