

Polish Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (87.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (1.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne jednowarowe

1. podgrzewamy do 62/63°C - 10 minut
 2. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt podgrzewamy do 72°C i trzymamy 15 minut
główny zacier utrzymujemy przy 62-64°C
 3. zagotowujemy dekokt, gotujemy 15-20min
 4. dodajemy dekokt do zacieru głównego, ustalamy temp na 72°C - 30 min
 5. Mash out 76-78°C
 7. wysładzanie
- 1 lut 2018, 20:38