

PSEUDO PILS LUTRA 2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner	5.5 kg (92.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	75 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	0.15 kg (2.5%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select (DE)	50 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Tettnang (DE)	50 g	20 min	4.8 %
Gotowanie	Tettnang (DE)	50 g	7 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	220 ml	Omega
Fermentacja w 25°C 10 PSI				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka Servomyces Lallemand	0.3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-50
Mg-8
Na-30
Cl-55
S04-115
HCO3-35
13 wrz 2022, 17:40