

Pucek Pilsner

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **8.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny Bruntal | 1.7 kg (50%) | 80 % | 25 |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny Bruntal | 1.7 kg (50%) | 80 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 15 g | 85 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 25 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 3 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|--------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- PPPP podaje barwę 18 EBC. Ekstrakt ciemniejszy - pewnie wyszło im bliżej 25 EBC. Brzezka schłodzona w śniegu. Czas chłodzenia do 20 stopni ok. 2.5 godziny. Ekstrakt początkowy: 12 Blg. Drożdże uwodnione i zadane przy 15 stopniach. Bulkowanie nie zaczęło się, musi być jakaś nieszczelność bo drożdże pracują. Temperatura fermentacji zeszła do 9 st. i taka jest utrzymywana. Po 3 tygodniach fermentacji przeniesiono do cieplejszego pomieszczenia (13 st.) na przerwę diacetylową. Piwo przelane do lagerowania przy 14 stopniach. Lagerowanie w styropianowym pudle, temperatura 2-4 stopnie.
25 gru 2016, 11:09