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 brzeczki **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 %

Drożdze

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. Brzeczka schłodzona w śniegu. Czas chłodzenia do 20 stopni ok. 2.5 godziny. Ekstrakt początkowy: 12 Blg. Drożdże uwodnione i zadane przy 15 stopniach. Bulkanie 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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.