

Saaz

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **42 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	10 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Carabody	1 kg (7.7%)	75 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Pale Cara	0.5 kg (3.8%)	79 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Brzeczka 22.04
Mech irlandzki 15min
Drożdże 23.04
22 kwi 2022, 10:22